KitchenAid®

COMMERCIAL STYLE DUAL FUEL CONVECTION RANGES

Use & Care Guide

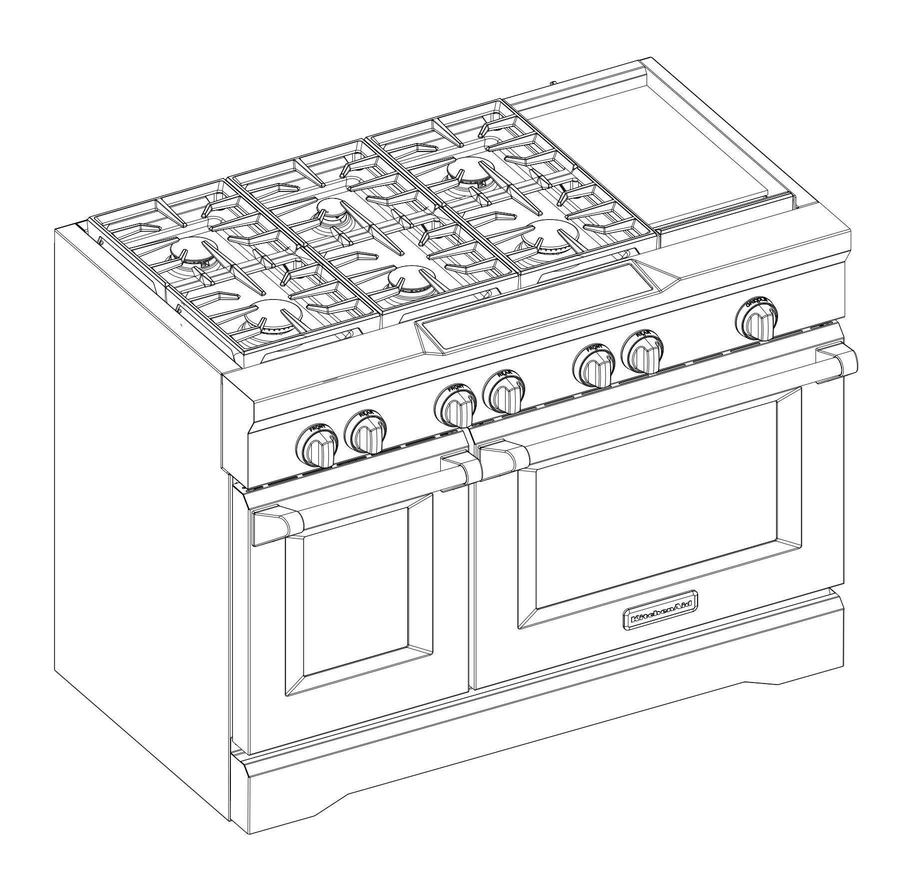
For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**

In Canada, for assistance, installation and service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.kitchenaid.com** or **www.Kitchenaid.ca**

CUISINIÈRES À CONVECTION À BI-COMBUSTIBLE DE STYLE COMMERCIAL

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web à **www.Kitchenaid.ca**



Models/Modèles KDRS407 KDRS462 KDRS463 KDRS467 KDRS483

W10271687A

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:
- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

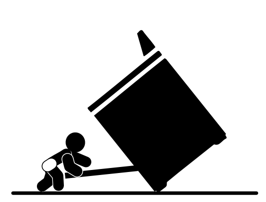
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

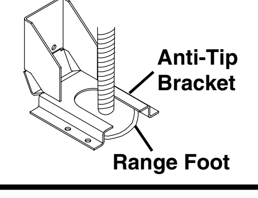
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF BURNS, DO NOT MOVE THE RANGE WHILE HOT. THIS RANGE IS PROVIDED WITH WHEELS TO FACILITATE MOVEMENT. TO REDUCE THE RISK OF INJURY DUE TO TIPPING OF THE APPLIANCE, VERIFY THE REINSTALLATION OF THE RANGE INTO THE ANTI-TIP DEVICE PROVIDED, AND EXTEND LEVELING FEET AFTER RETURNING THE RANGE TO THE ORIGINAL INSTALLED POSITION.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

For units with ventilating hood –

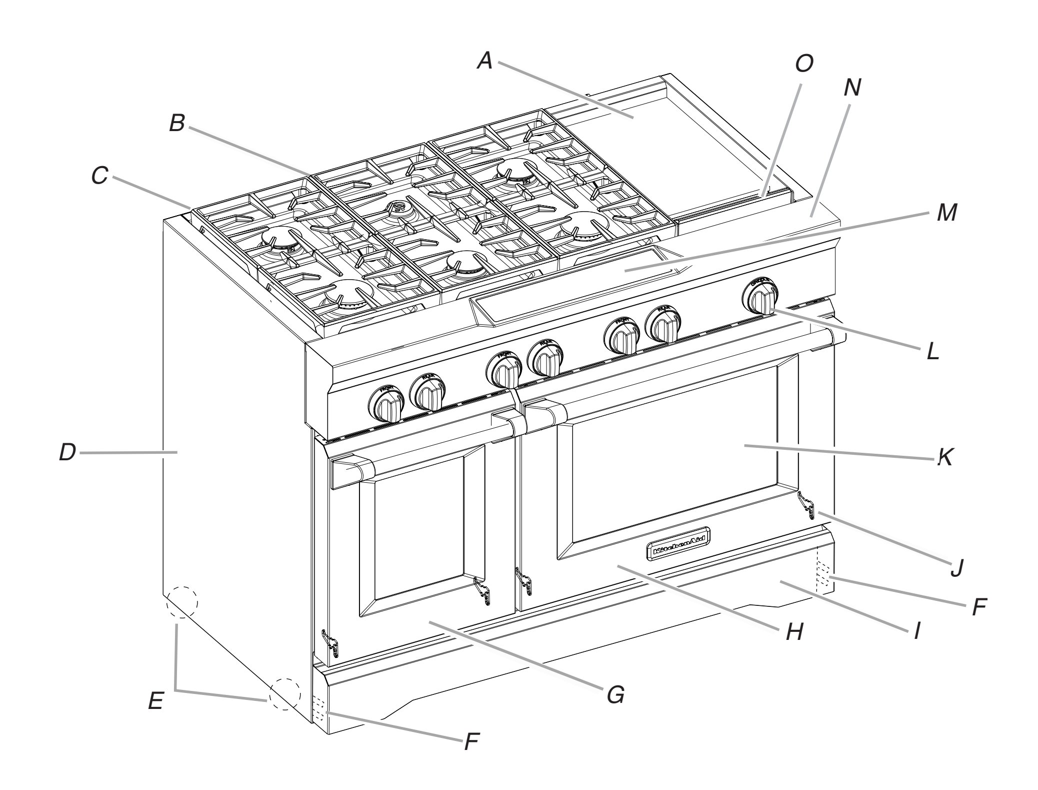
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambéing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

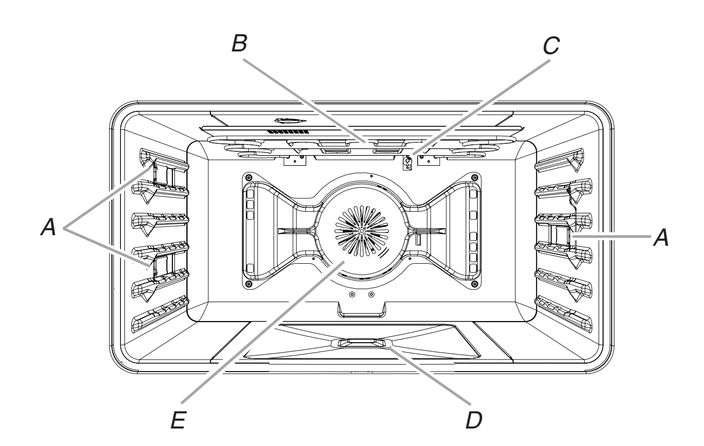
Range



A. Even-Heat™ electric chrome griddle (on some models)
B. Heavy-duty single grate design
C. Island trim
D. Stainless steel panels
E. Roller feet
F. Leveling rods
G. T.H.E.™ 18" (45.7 cm) true convection oven [48" (121.9 cm) range only]
H. Dual fan true convection oven
I. Removable lower panel
J. Balanced hinged doors
K. ClearVue™ large viewing window
L. Commercial style die cast metal control knobs
M. Control panel
N. Culinary ledge
O. Drip tray (on griddle models)

Not shown:
Optional 9" (22.9 cm), 22" (55.9 cm) and adjustable backguards
Optional griddle cover
Optional grill cover
Optional wok ring
Optional broil pan and roasting rack
Hefty slide-out racks with handle
SatinGlide™ roll-out extension rack with handle
Optional stainless steel knobs

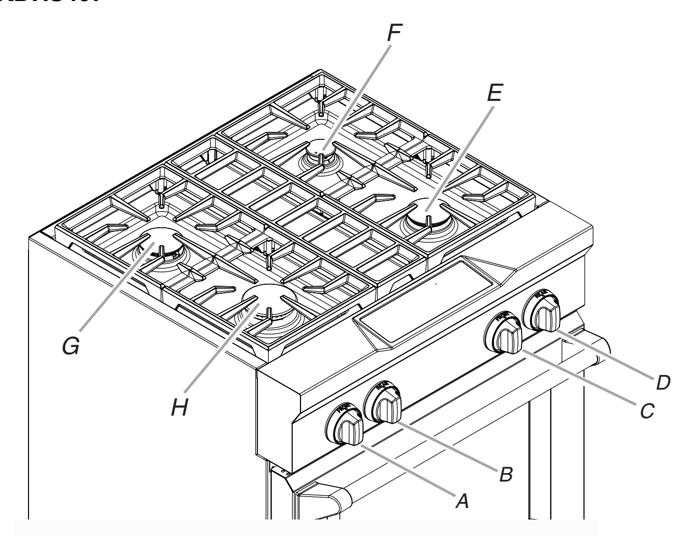
Oven Interior



A. Halogen lights
B. Broil elements with True-Broil™ reflector
C. Oven cavity sensor
D. CleanBake™ hidden element
E. Convection fan(s)

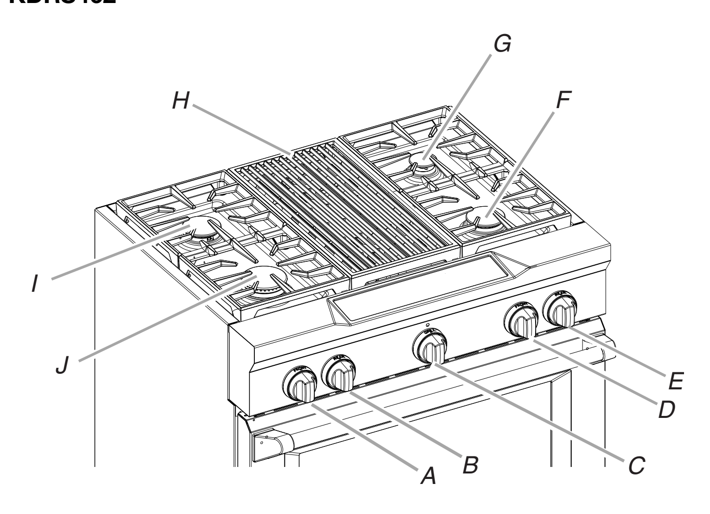
Control Panels

KDRS407



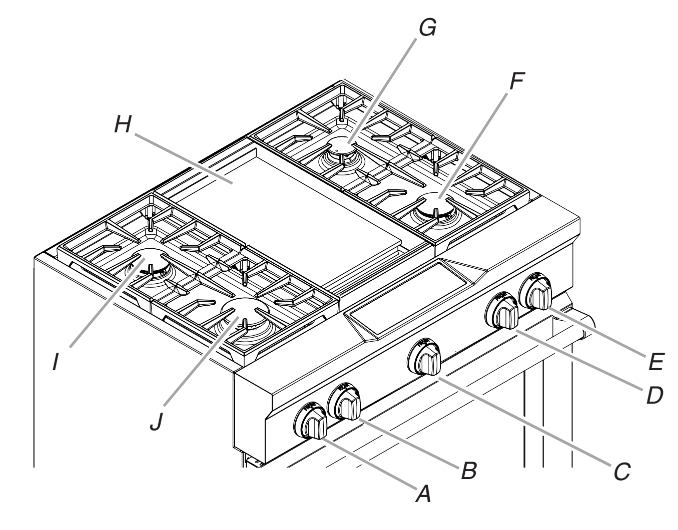
A. Left rear control knob
B. Left front control knob
C. Right rear control knob
D. Right front control knob
E. 15,000 Btu/h burner
F. 5,000 Btu/h burner
G. 15,000 Btu/h burner
H. 20,000 Btu/h burner

KDRS462



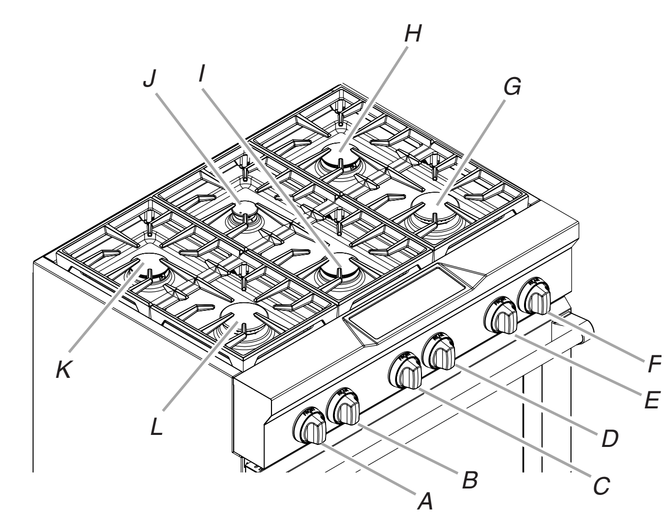
A. Left rear control knob
B. Left front control knob
C. Grill control knob
D. Right rear control knob
E. Right front control knob
F. 15,000 Btu/h burner
G. 5,000 Btu/h burner
H. Even-Heat™ Grill
I. 15,000 Btu/h burner
J. 20,000 Btu/h burner

KDRS463

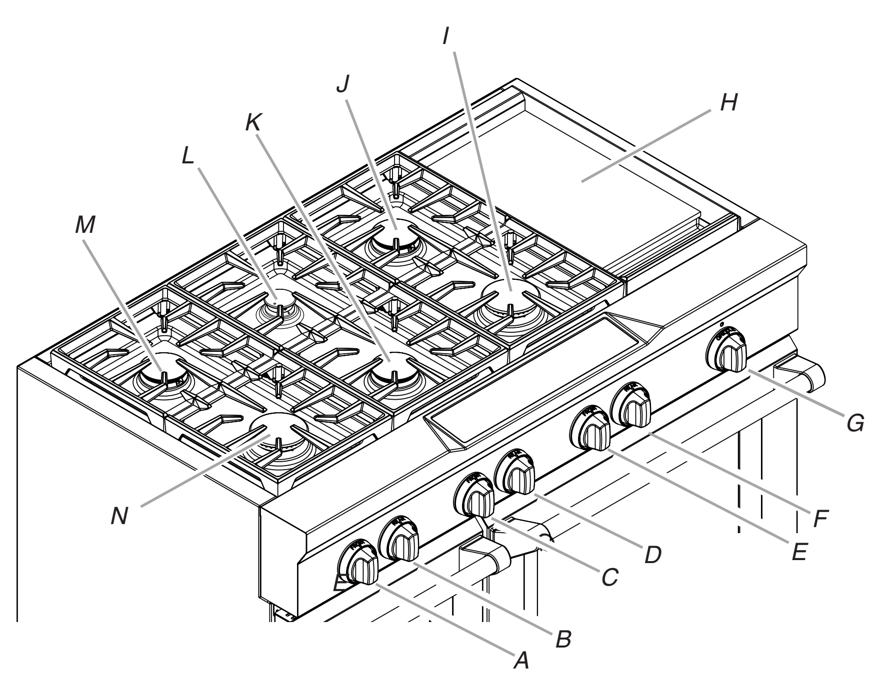


A. Left rear control knob
B. Left front control knob
C. Griddle control knob
D. Right rear control knob
E. Right front control knob
F. 15,000 Btu/h burner
G. 5,000 Btu/h burner
H. Even-Heat™ electric chrome griddle
I. 15,000 Btu/h burner
J. 20,000 Btu/h burner

KDRS467



A. Left rear control knob
B. Left front control knob
C. Center rear control knob
D.Center front control knob
E. Right rear control knob
F. Right front control knob
G. 20,000 Btu/h burner
H. 15,000 Btu/h burner
I. 15,000 Btu/h burner
J. 5,000 Btu/h burner
K. 15,000 Btu/h burner
L. 20,000 Btu/h burner



A. Left rear control knob	H. Even-Heat™ electric chrome griddle
B. Left front control knob	I. 20,000 Btu/h
C. Center rear control knob	J. 15,000 Btu/h
D. Center front control knob	K. 15,000 Btu/h
E. Right rear control knob	L. 5,000 Btu/h
F. Right front control knob	M. 15,000 Btu/h
G. Griddle control knob	N. 20,000 Btu/h

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

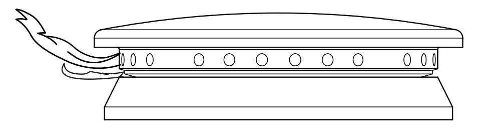
Failure to follow these instructions can result in death or fire.

IMPORTANT: Your cooktop is factory-set for use with Natural gas. If you wish to use LP gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new range. See the instructions included in the Installation Instructions for details on making this conversion.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Three different sizes of burners are provided: 20,000 Btu/h [British Thermal Units], 15,000 Btu/h, and 5,000 Btu/h.

The 20,000 Btu/h Ultra Power™ dual-flame burner has an upper and lower level of flame.



The Power Hi setting uses both flame levels at full power to provide the highest heat and is ideal for cooking large quantities of food or liquid, and using large pots and pans. The Simmer Hi and Lo settings use the lower flame only and allow for accurate simmer control and cooking of smaller quantities of food.

The 5,000 Btu/h burner reaches a low of 500 Btu/h, and is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle or junction box does not provide correct polarity, the igniter will become grounded and occasionally click, even after the burner has ignited. Contact a trained repair specialist to check the wall receptacle or junction box to see whether it is wired with the correct polarity.

Reignition Feature

During cooktop use, if one or more burners are extinguished due to external causes (such as water spillage, wind or ventilation draft), the ignition system will turn on to reignite the flame. When the flame comes back on, the system will stop sparking. If the draft in the room is not removed, occasional sparking may continue. Sparking may also occasionally occur when using the low setting on a burner.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.

   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob counterclockwise to anywhere between HI and LO. Push in one more time to get from LO to Simmer HI.

Use the following charts as a guide when setting heat levels.

20,000 Btu/h Ultra Power™ Dual Flame Burner

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE (Light)	■ Light the burner.
HI (High)	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil. ■ Preheat skillets/pans. ■ Quickly brown or sear food.
MED (Medium)	■ Fry or sauté foods. ■ Hold a boil.
LO (Low)	■ Cook soups, sauces and gravies.
Simmer HI (High)	■ Start cooking thicker foods such as tomato sauce, chili, etc.
Simmer LO (Low)	■ Hold a gentle simmer.

Simmer Burner Settings

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.

   All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob counterclockwise to anywhere between HI and LO.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

15,000 Btu/h Professional Burner

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE (Light)	■ Light the burner.
HI (High)	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil. ■ Preheat skillets/pans. ■ Quickly brown or sear food.
MED (Medium)	■ Fry or sauté foods. ■ Hold a boil.
LO (Low)	■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.

5,000 Btu/h Simmer/Melt Burner

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE (Light)	■ Light the burner.
HI (High)	■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO (Low)	■ Melt chocolate or butter.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to HI. After burner lights, turn knob to setting.

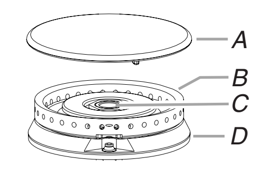
Cooktop Surface

Wiping off the cooktop, grates and caps after each use will help keep it free from stains.

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

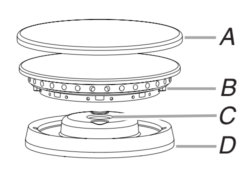
For more information, see the “Sealed Surface Burners” and “General Cleaning” sections.

Sealed Surface Burners



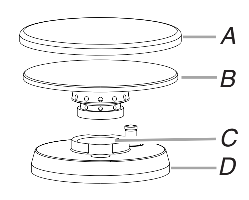
20,000 Btu/h Ultra Power™ Dual-Flame Burner

A. Burner cap
B. Burner head
C. Gas opening
D. Burner base



15,000 Btu/h Professional Burner

A. Burner cap
B. Burner head
C. Gas opening
D. Burner base



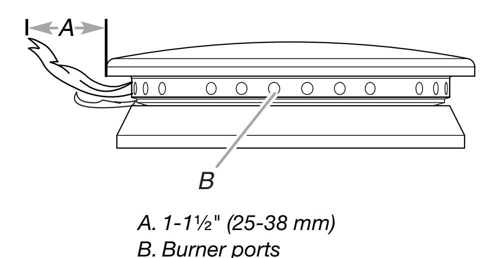
5,000 Btu/h Simmer/Melt Burner

A. Burner cap
B. Burner head
C. Gas opening
D. Burner base

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

Gas opening: Gas must flow freely throughout the gas opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas opening. Keep spillovers out of the gas opening by always using a burner cap.



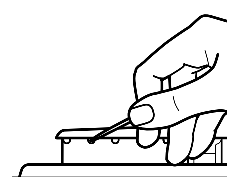
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To Clean:

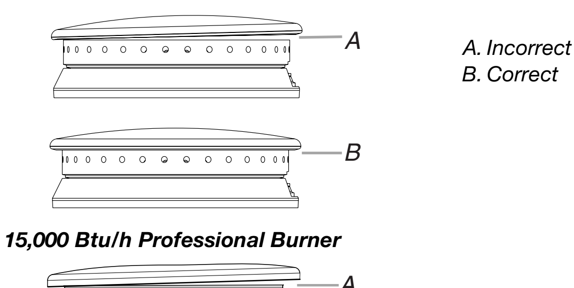
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap and burner head (15,000 and 5,000 Btu/h burners) from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



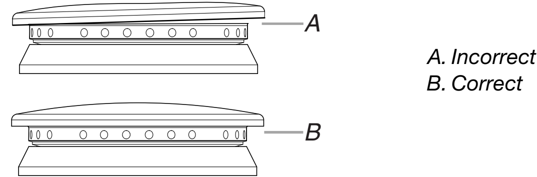
4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.

20,000 Btu/h Ultra Power™ Dual-Flame Burner



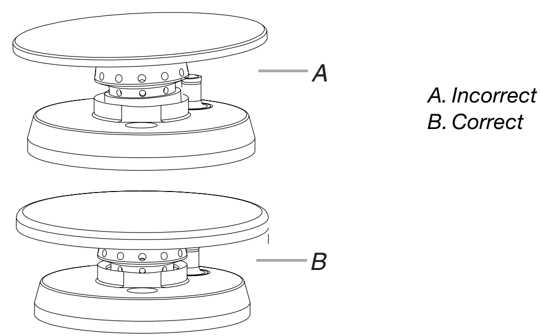
A. Incorrect
B. Correct

15,000 Btu/h Professional Burner



A. Incorrect
B. Correct

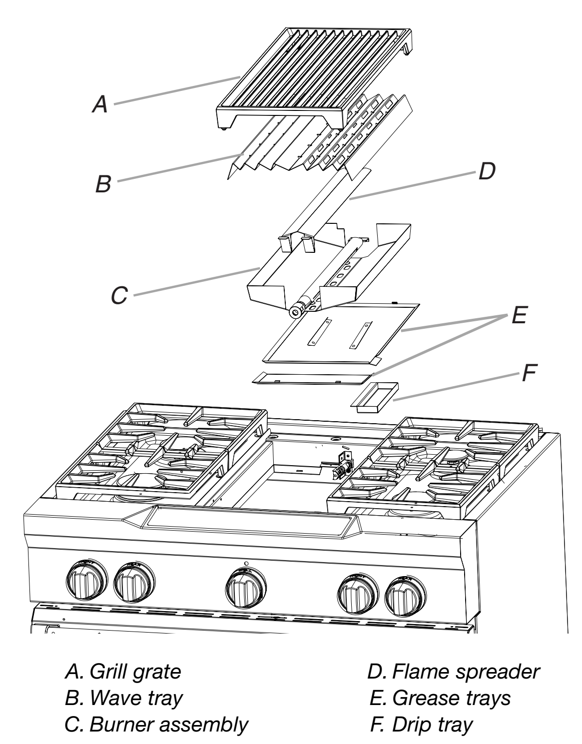
5,000 Btu/h Simmer/Melt Burner



A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Even-Heat™ Grill (on some models)



A. Grill grate	*D. Flame spreader*
B. Wave tray	*E. Grease trays*
C. Burner assembly	*F. Drip tray*

The grill module consists of a cast-iron grate, a wave tray, a flame spreader, a burner assembly, 2 grease trays and a drip tray. It is used to grill foods. Refer to the "Grill Chart" for cook times and settings.

When using the grill, follow the guidelines below.

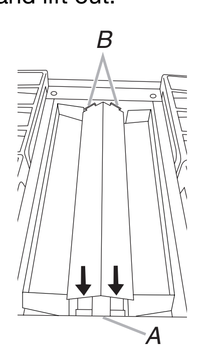
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Allow space between food on the grill. Crowding food will result in uneven cooking.
- Use a metal spatula or tongs to turn food.
- Steaks, chops and hamburgers should be turned only once to avoid loss of juices.
- For even cooking, foods such as chicken quarters should be turned several times.
- To check for doneness of meats and poultry, use an instant read thermometer or make a small cut in the center of the food. This will avoid loss of juices.

- Do not leave the grill unattended while cooking.
- To avoid damage to the grill, do not use aluminum foil, charcoal or wood chips.
- To avoid damage to cookware, do not place cookware on the grill when in use. Food should be cooked directly on the grill grate.

Before removing or replacing grill, make sure the control knobs are turned to OFF. Allow the grill to cool completely before handling.

To Remove:

1. Remove grill grate and wave tray.
2. Pull forward slightly on the flame spreader to release the tabs from the rear slots and lift out.

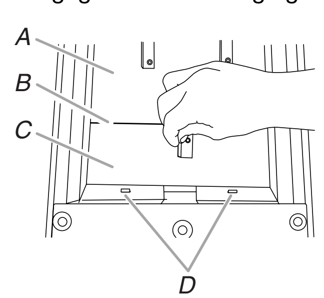


A. Grill front
B. Rear tabs and slots

3. Lift up and out to remove the burner assembly.

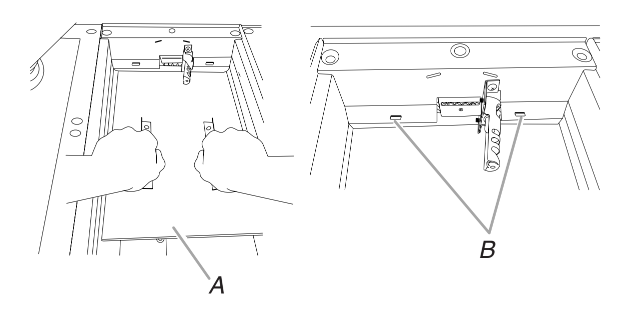
Remove Grease Trays:

1. To remove the small grease tray, unhook tabs from slots and lift slightly to disengage it from the large grease tray.



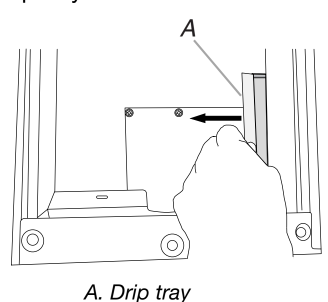
A. Large grease tray
B. Grease tray connection
C. Small grease tray
D. Slots

2. Unhook tabs from slots and lift out the large grease tray.



A. Large grease tray
B. Slots

3. Remove the drip tray.

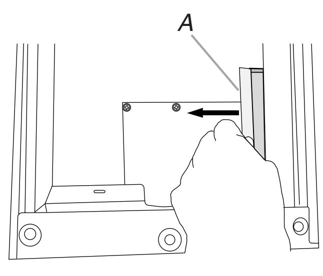


A. Drip tray

4. Clean basin. See "General Cleaning" section.

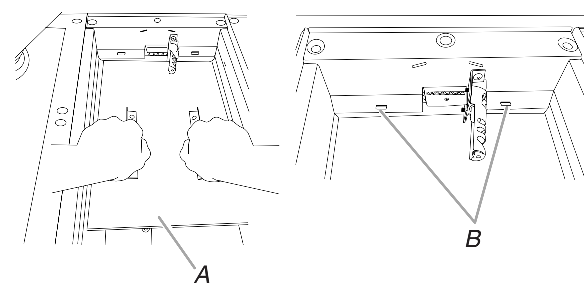
To Replace:

1. Slide drip tray into opening on the right front side of the grill basin. There are guides to assure correct placement of the drip tray.



A. Drip tray

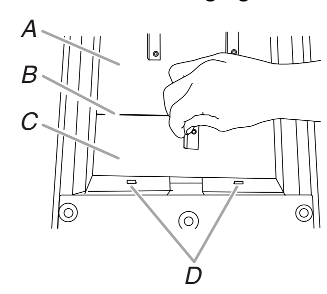
2. Insert the large grease tray all the way under the back edge of the grill basin and hook it into the slots.



A. Large grease tray
B. Slots

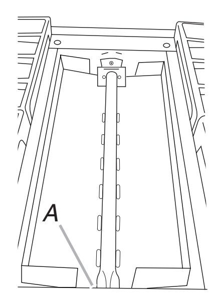
3. Insert the small grease tray all the way under the front of the grill basin and hook it into the slots.

   When the 2 grease trays are installed properly, the small grease tray will hook over the large grease tray.



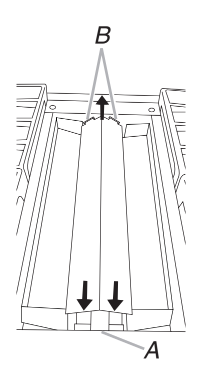
A. Large grease tray
B. Grease tray connection
C. Small grease tray
D. Slots

4. Insert the orifice tube on the front of the burner assembly into the opening at the front of the grill basin and set burner assembly into place.



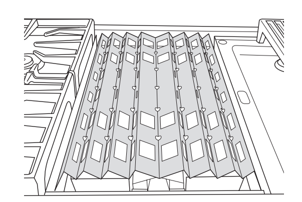
A. Front opening

5. Insert front tabs of the flame spreader into slots at the front of the grill basin, then the rear tabs into the rear slots.



A. Front tabs and slots
B. Rear tabs and slots

6. Place the wave tray on top of the flame spreader.



7. Place the grill grate into position.

To Use:

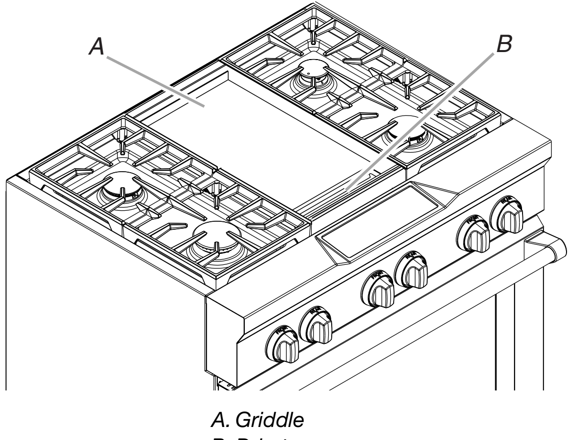
1. Turn on overhead range hood.
2. If desired, apply a light coating of vegetable oil or nonstick cooking spray to grill grate.
3. Push in and turn knob to LITE/HI. The flame will ignite in 1 to 4 seconds. Turn knob to MED and allow grill to preheat for 15 minutes.
4. Turn knob to desired cook setting. Place food on grill.

GRILL CHART

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD	SETTING	COOK TIME TOTAL MINUTES
Steak		
1" (2.5 cm)		
medium	MED	16-20
well-done	MED	20-30
Ground Meat Patties		
½ - ¾" (1.3-1.9 cm)	MED	20-25
Pork Chops		
1" (2.5 cm)	MED	35-55
Ham Slices		
½" (1.3 cm)	MED	8-12
Frankfurters and Precooked Sausages	MED	8-15
Chicken		
Quarters	MED-LO	50-80
Breasts, boneless	MED	20-40
Fish Steaks		
¾ - 1" (1.9-2.5 cm)	MED	10-15

Even-Heat™ Electric Chrome Griddle
(on some models)



A. Griddle
B. Drip tray

The Even-Heat™ chrome electric griddle system provides an evenly heated and easy to clean cooking surface.

- Remove plastic film and clean with hot, soapy water prior to first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle.
- To avoid scratching the griddle, use only heat resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use, and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

To Use:

1. Position the drip tray under the front edge of the griddle to catch grease and food residue.
2. Push in and turn the control knob to desired temperature.
3. Allow griddle to preheat for 15 minutes.

   The griddle light will turn off when the griddle has finished preheating. The griddle light will turn on and off during use to indicate that the griddle heating element is maintaining the selected surface temperature.
4. Place food on the griddle and cook to desired doneness.

Cooking Chart

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD	SETTING	COOK TIME TOTAL MINUTES
Sausage patties and links	325°F (163°C)	12-18
Bacon slices	350°F (177°C)	7-11
Ham steak (fully cooked)	325°F (163°C)	5-7
Frankfurters and precooked sausages	325°F (163°C)	8-15
Ground meat patties	350°F (177°C)	10-15
Grilled sandwiches	325°F (163°C)	3-5
Fish steaks, fillets	325°F (163°C)	8-15
Eggs	300°F (149°C)	3-5
Hash brown potatoes	400°F to 425°F (204°C to 218°C)	8-12
French toast	350°F (177°C)	5-7
Pancakes	350°F (177°C)	2-4

After Each Use:

1. Turn the griddle off and let cool.
2. Scrape griddle residue into drip tray using heat resistant plastic or wooden utensils.
3. Rinse griddle with hot, soapy water.
4. Remove and clean the drip tray and the area below. Gently tip the drip tray so that the contents are not spilled when removing.
5. Clean using a nylon scrub pad with soapy water and rinse with hot water.
6. Dry griddle, drip tray and area below griddle with paper towels to remove excess grease and oil.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

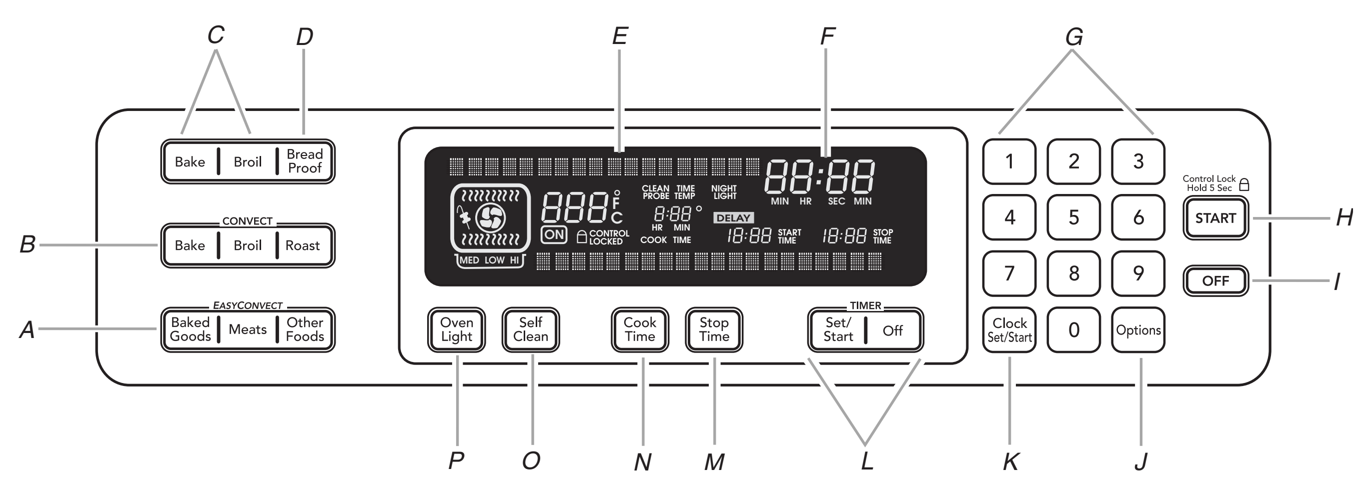
Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

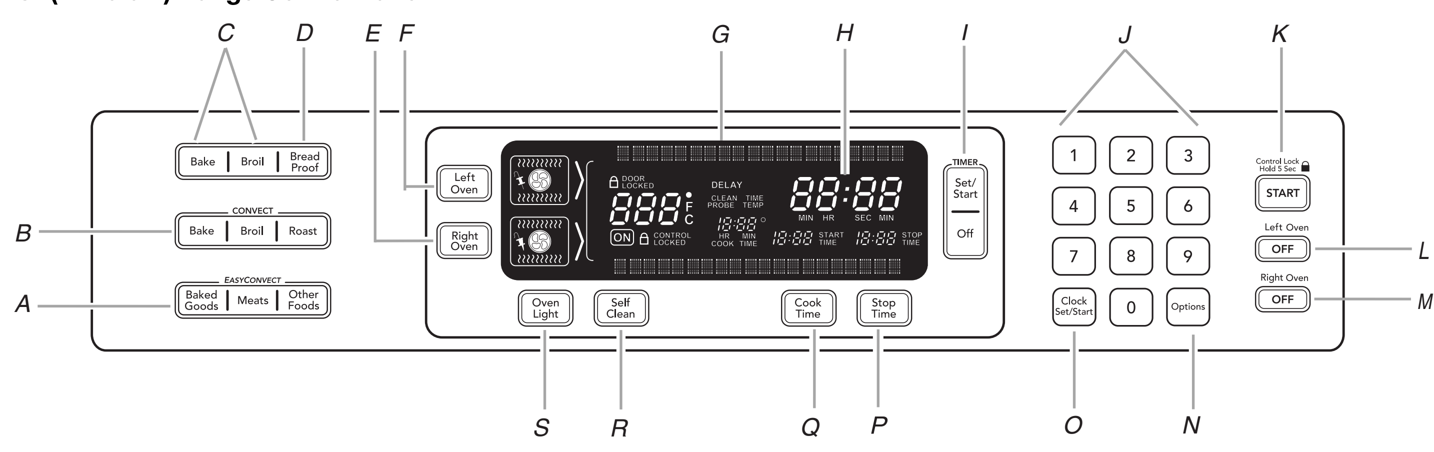
ELECTRONIC OVEN CONTROLS

30" (76.2 cm) and 36" (91.4 cm) Range Control Panel



A. EasyConvect™ conversion
B. Convection oven settings
C. Oven settings
D. Proof bread setting
E. Oven display
F. Clock/time of day display
G. Number pads
H. Start (control lock/unlock when pressed for 5 seconds)
I. Off
J. Options selection pad
K. Clock set/start
L. Timer
M. Stop time
N. Cook time (length of cooking time)
O. Self-clean
P. Oven light (on/off)

48" (121.9 cm) Range Control Panel



A. EasyConvect™ conversion
B. Convection oven settings
C. Oven settings
D. Proof bread setting
E. Right oven selector
F. Left oven selector
G. Oven display
H. Clock/time of day display
I. Timer
J. Number keys
K. Start (control lock/unlock when pressed for 5 seconds)
L. Left oven off
M. Right oven off
N. Options
O. Clock set/start
P. Stop time
Q. Cook time (length of cooking time)
R. Self-clean
S. Oven light (on/off)

Electronic Control Pads

When pressing any control pad function on the Electronic Oven Control, use the pad of your finger to press the desired function. Hold down the pad a few seconds, or until the desired function appears in the display.

When entering multiple functions within one setting, pause briefly between each control pad command. If a command pad is pressed several times repeatedly, the pad may briefly stop working. Wait a few seconds, and the pad should function again as normal.

Oven Displays

When the oven is in use, this display shows the oven temperature, heat source(s) and start time. During Timed Cooking, this display also shows a timed countdown and the stop time (if entered).

If “Err” appears on the display, an invalid pad was pressed. Press OFF and retry your entry.

When the oven is not in use this display is blank, except for the clock display.

Start

The START pad begins any oven function except the Timer, Control Lock and Sabbath Mode. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, “START?” will appear on the oven display as a reminder. If not pressed within 5 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (blank) and the programmed function will be canceled.

If a function has been started and a different function is selected, “START?” will appear in the display after 5 seconds. If the START pad is not pressed within 5 seconds, the oven display will return to the active/already started function.

Control Lock

The Control Lock feature shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the oven.

The Control Lock feature may be used either when the range is in use or turned off (for example, during cleaning).

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

When the control is locked, only the TIMER SET/START, TIMER OFF and OVEN LIGHT pads will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven, the Timer and Timed Cooking are off. Press and hold the START pad for 5 seconds until “CONTROL LOCK” appears on the display. Repeat to unlock and remove “CONTROL LOCK” from the display.

Off

The OFF pad stops any oven function except for the Clock, Timer and Control Lock.

Clock/Timer Display

This is a 12-hour clock.

To Set Clock:

1. Press CLOCK SET/START.
2. Press number pads to set time of day.
3. Press CLOCK SET/START.

Timer

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time.

NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

To Set Timer:

1. Press TIMER SET/START.

   Press again to switch from MIN/SEC and HR/MIN.
2. Press the number pads to set length of time.
3. Press TIMER SET/START to start the timer.

   When the set time ends, timer completion tones will sound, then reminder tones will sound approximately every 10 seconds.
4. Press TIMER OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.

   If OFF is pressed, the oven will turn off.

The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

OPTIONS

Options Selection Pad

The OPTIONS selection pad allows you to access special functions within the Electronic Oven Control that allow you to customize the product to your needs. These special functions allow you to change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, and adjust the oven calibration. The Dehydrate and Sabbath Mode are also set using the OPTIONS selection pad.

To Use:

Press OPTIONS. The oven display will scroll through the various options, starting at 1 and ending in 7. You can also press the OPTIONS selection pad and number pad to quickly enter the desired hidden function.

OPTIONS	SPECIAL FUNCTION
1	Fahrenheit and Celsius conversion
2	Tones On/Off
3	Tones High/Low
4	Cooking Time Completion Tones On/Off
6	Oven Temperature Calibration
7	Sabbath Mode

Fahrenheit and Celsius - Option 1

Fahrenheit is the default setting, but setting may be changed to Celsius.

To Change: Press OPTIONS, then 1 on the keypad for Celsius. To convert back to Fahrenheit, press OPTIONS, then 1 again on the keypad.

Tones - Options 2, 3, 4

Tones are audible signals, indicating the following:

One beep

- Function has been entered

Three beeps

- Invalid pad press

Preheat Completion Tone

One chime indicates a preheat cycle has been completed.

Timer Completion Tones

Three chimes sound when the timer reaches zero. This can occur when using the timer for functions other than cooking.

Cooking Time Completion Tones

Three beeps indicate the end of a cooking cycle.

All Tones ON/OFF

All tones are preset to ON, but can be turned OFF.

To change: Press OPTIONS, then 2 to turn tones OFF. To turn tones ON, press OPTIONS again, and then 2.

Tone Volume High/Low

The volume is preset to HIGH, but can be changed to LOW.

To change: Press OPTIONS, then 3 for LOW. Press OPTIONS, then 3 again for HIGH.

Cooking Time Completion Tones ON/OFF

All tones are preset to ON, but can be turned OFF.

To change: Press OPTIONS, then 4 to turn tones OFF. To turn tones ON, press OPTIONS again, and then 4.

Oven Temperature Calibration - Option 6

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door during cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (AUTOMATIC °C CHANGE)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press OPTIONS, and then 6 to set the calibration.
2. Press 3 to increase the temperature, or press 6 to decrease the temperature.
3. Press START to end calibration.

Sabbath Mode - Option 7

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off. A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath.

When the Sabbath Mode is set, only the number and start pads will function, no tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes. The heat sources icons will appear lit on the oven display throughout the Sabbath Mode.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven will remain Sabbath Mode compliant but will no longer be actively cooking. The "ON" indicator will no longer be illuminated. Press OFF to return to normal operating mode (non-Sabbath Mode compliant, not cooking).

To Activate:

IMPORTANT: Before the Sabbath Mode can be regularly set, the oven must first be enabled with a one time only setup.

1. Open the oven door.
2. Press OFF.
3. Press the number pads 7, 8, 9, 6, in this order.
4. Press START to activate.

   "SABBATH ENABLED" will appear on the display.
5. Press OFF pad to clear the display.

To Deactivate:

The oven can be disabled of the ability to set the Sabbath Mode by repeating the steps in the previous "To Activate" section. When disabled the Sabbath Mode cannot be regularly set until re-enabled.

To Regularly Set, Untimed:

1. Press BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
2. Press START. The oven will begin a bake cycle.
3. Press OPTIONS, and then press number pad 7.
4. "SABBATH MODE" will appear on the oven display.

To Regularly Set, Timed:

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Press BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
2. Press COOK TIME.
3. Press the number pads to enter the length of Sabbath Mode time, up to 11 hours 59 minutes.
4. Press START. The oven will begin a timed bake cycle.

   The start time and stop time will appear on the display.
5. Press OPTIONS, and then press number pad 7. "SABBATH MODE" will appear on the display.
6. When the stop time is reached, the oven will automatically turn off. The oven control will remain Sabbath Mode compliant until the OFF button is pressed.

Temperature Change

The oven temperature can be changed when the oven(s) are in the Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. The heating elements will not turn on or off for a random time, anywhere from 16 to 24 seconds. It may take up to ½ hour for the oven to change temperature.

Number pads 1 through 0 represent temperatures. Use the following chart as a guide.

NUMBER PAD	OVEN TEMPERATURE
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (120°C)

NUMBER PAD	OVEN TEMPERATURE
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

To Change Temperature:

1. Press the number pad from the chart.
2. Press START.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

NOTE: This oven automatically adjusts for 208V operation without affecting cooking performance. Preheat times may be longer.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

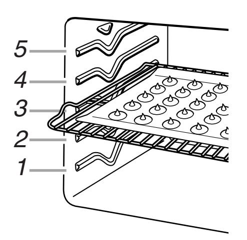
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



Traditional Cooking

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	1 and 4 or 2 and 4 or 3 for single rack baking

Convection Cooking

OVEN SETTING	NUMBER OF RACKS USED	RACK POSITION(S)
Convection Bake	1	1, 2 or 3
Convection Bake	2	1 and 4 or 2 and 4
Convection Bake	3	1, 3 and 5
Convection Roast	1	1, 2 or 3
Convection Broil	1	3 or 4

BAKEWARE

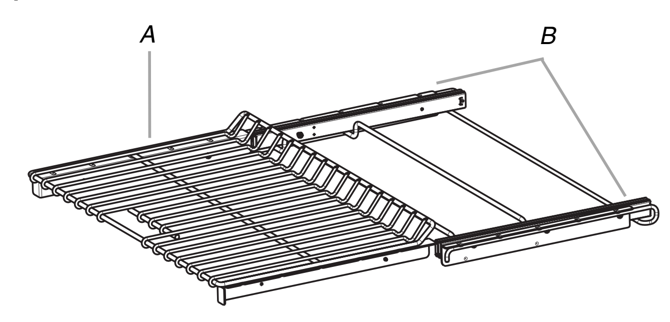
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For traditional cooking, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. For convection cooking, allow 1" (2.5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Placement that gives best result. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack

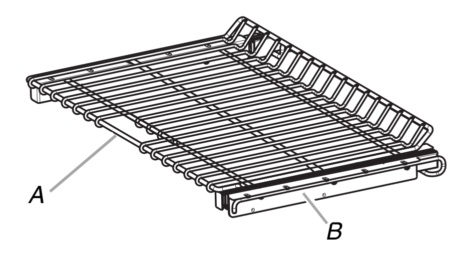
The SatinGlide™ roll-out extension rack allows easy access to position and remove food in the oven. It can be used in rack positions 1 through 4. The SatinGlide™ roll-out extension rack will not fit in position 5.

Open Position



A. SatinGlide™ Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

Closed and Engaged Position

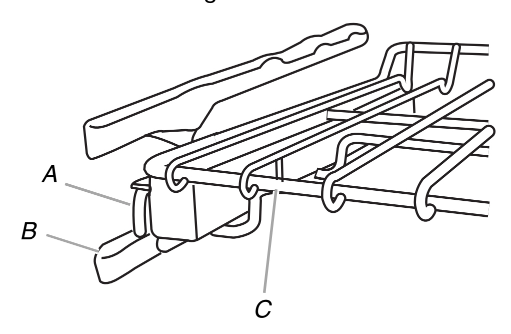


A. SatinGlide™ Roll-out extension rack
B. Sliding shelf

To Remove SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack:

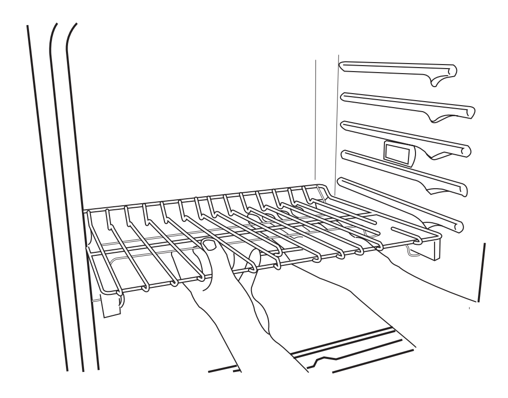
1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push both to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guide located on the sides of the oven.

   The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



A. Sliding shelf
B. Rack guide
C. SatinGlide™ Roll-out extension rack

3. Using 2 hands, lift up the back of the rack and the sliding shelf so that the back and front are level on the rack guide.



4. Pull the rack and the sliding shelf out.

To Replace SatinGlide™ Roll-out Extension Rack

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the sliding shelf drops.
3. Pull the rack and the sliding shelf slightly forward until the front edge drops and the sliding shelf is on the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the SatinGlide™ roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

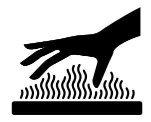
See the "General Cleaning" section for more information.

Meat Thermometer

When not using the supplied temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish, are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Temperature Probe

⚠WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

Do not touch broil element.

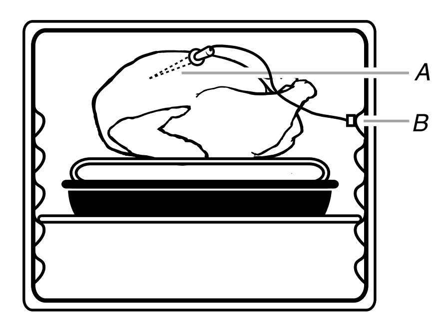
Failure to follow these instructions can result in burns.

The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry. It should not be used during full and center broiling, convection broiling, dehydrating or proofing bread.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

To Use:

Before using, insert the probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone at an angle as shown in following diagram. Place food in oven and connect the temperature probe to the jack. Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.



A. Temperature probe jack
B. Temperature probe

1. Press the number pads to enter a probe temperature. The probe temperature can be set between 130°F and 190°F (54°C and 88°C).
2. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.

   Press number pads to enter a temperature other than the one displayed.
3. Press START.

   The set oven temperature will appear on the oven display throughout cooking.

   "Lo" will appear as the probe temperature until the internal temperature of the food reaches 130°F (54°C) or if the probe is unplugged. Then the display will show the temperature increasing in 1°F increments.

   When the set probe temperature is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear on the oven display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound.
4. Press OFF or open the oven door to clear the display.

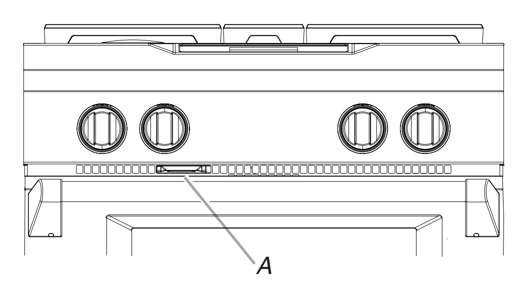
To Change Probe Temperature, Oven Setting:

Press OFF, then repeat previous steps.

After cooking, unplug the probe and remove food from oven. The probe symbol will remain lit until the probe is unplugged from the probe jack.

See "General Cleaning" section to clean probe.

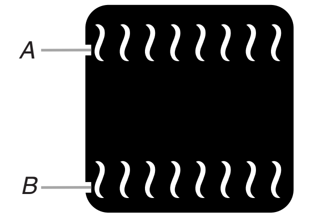
Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering the vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Bake



A. Broil elements
B. Bake element

The BAKE function is ideal for baking, roasting or heating foods.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

If the oven door is opened during baking or roasting, the broil element will turn off immediately and the bake element will turn off in 30 seconds to 2 minutes. They will come back on once the door is closed.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

For baking, allow the range to preheat before placing food in the oven. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Press BAKE once for 350°F (177°C), or press the number pads to enter the desired temperature.

2. Press START.

   "Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

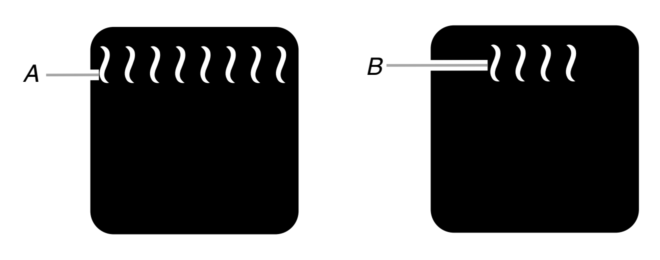
   "Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 1-degree increments.

   When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.

3. Press OFF when finished cooking.

True-Broil™ Reflector Full and Center Broiling



A. Full broil
B. Center broil

Broiling uses direct radiant heat to cook food.

During full broiling, both the inner and outer broil elements heat. During center broiling, only the inner broil element heats. The element(s) cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature.

If the oven door is opened during broiling, the broil element(s) will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds later.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number W10123240.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Broil:

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart.

When broiling, changing the temperature allows more precise control. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

Position food on the grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Close the door.

To Use:

1. Press BROIL once for FULL BROIL or twice for CENTER BROIL.

   Choose Full Broil to broil larger amounts of food using both the broil burner and the broil element. Choose Center Broil to broil smaller amounts of food using only the inner broil burner.
2. Press START.
3. Press OFF when finished.

Variable Temperature Broiling

Changing the temperature when Variable Temperature Broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

To Use:

1. Close oven door.
2. Press BROIL once for FULL BROIL or twice for CENTER BROIL.
3. Press the number pads to set a temperature between 300°F and 500°F (149°C and 260°C).
4. Press START.

   The temperature can be changed after this step. Press the number pads to reset the temperature, then press START.
5. Press OFF when finished.

BROILING CHART

For best results, place food more than 3" (7 cm) from the broil elements, rack position 4 is recommended for most foods. For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

A temperature setting of 500°F (260°C) is recommended for most food.

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes.

FOOD	COOK TIME (in minutes)
Beef	
Steak 1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick medium-rare medium well-done	 6-12 10-15 13-18
Pork	
Pork chops 1" (2.5 cm) thick medium	 11-16
Lamb	
Lamb chops 1" (2.5 cm) thick medium-rare medium	 6-13 11-16
Ground Meats	
Ground beef, pork or lamb patties* ¾" (2 cm) thick well-done	 10-14

FOOD	COOK TIME (in minutes)
Chicken* **	
Chicken bone-in pieces** (2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm]) boneless pieces (4 oz., [113 g])	 25-35 11-17
Fish* **	
Fish Fillets ½" to ¾" (1.25 to 2 cm) thick** Steaks 1" (2.5 cm) thick**	 5-9 12-17

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.

**A temperature setting of 450° (232°C) is recommended.

***Broil on rack 3.

Even-Heat™ True Convection Cooking

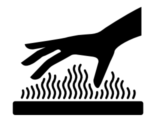
Even-Heat™ true convection cooking uses a fan in the oven to circulate hot air continually. This distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. The movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

It is normal for the convection fan to cycle on and off during a cooking cycle.

Baked goods and casseroles can be cooked by lowering cooking temperatures 25°F (14°C). It is not necessary to reduce temperature when cooking meats and poultry. Cooking times for large turkeys and other poultry may be shorter when using the convection function.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time using a method such as a toothpick.

⚠WARNING



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

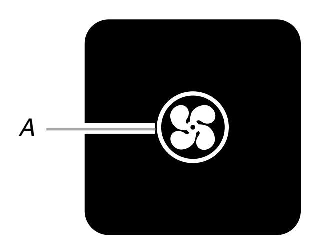
Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Convection Bake

The convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.



A. Convection element (hidden) and fan

Convection baking can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the convection element and broil element and the CleanBake™ element all heat the oven cavity. After preheat, the convection element and the CleanBake™ element, and the fan will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately when the door is opened and turns on immediately when the door is closed. Convection, Bake and Broil (only during preheating) elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C). The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When using 2 racks, place on guides 1 and 4. When using 3 racks, place on guides 1, 3 and 5.

1. Press CONVECT BAKE.

   Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The convection bake range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).

2. Press START.

   “Preheating” will show in the display until the set temperature is reached.

   “Lo” will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

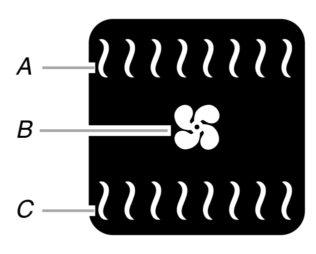
   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 1-degree increments.

   When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.

3. Press OFF when finished cooking.

Convection Roast

Convection roasting is used for roasting meats and poultry. During convection roasting, the CleanBake™ and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.



A. Broil heat
B. Convection fan
C. Bake heat

If the oven door is opened during convection roasting, the fan turns off immediately when the door is opened and turns on immediately when the door is closed. Broil and bake elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

- It is not necessary to reduce oven temperature when roasting with convection. Roasting time may be shorter for poultry.
- For best results, use a broiler pan, grid and roasting rack, designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, it may be ordered. See "Assistance or Service" section to order. Ask for Part Number W10123240.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

Use a roasting rack on top of the broiler pan and grid. This holds the food above the grid and allows air to circulate completely around all surfaces.

1. Press CONVECT ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (162°C). The convection roast range can be set between 170°F and 500°F (77°C and 260°C).
2. Press START.

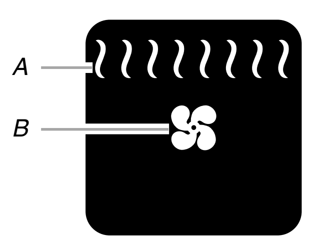
   "Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

   "Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

   When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing in 1-degree increments.

   When the set temperature is reached, if on, 1 tone will sound.
3. Press OFF when finished cooking.

Convection Broil



A. Broil heat
B. Convection fan

During convection broiling, the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

The temperature is preset at 450°F (232°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

If the oven door is opened during convection broiling, the fan turns off immediately when door is opened and turns on again immediately when door is closed. Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

To Convection Broil:

Before convection broiling, see "Full and Center Broiling" section for general broiling guidelines. Position rack.

Allow the oven to preheat for 5 minutes. Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

1. Press CONVECT BROIL.
2. To change the preset temperature, enter the desired temperature on the numerical keys. The convection broil temperature can be set between 300°F and 500°F (149°C and 260°C).
3. Press START.

   The set temperature will appear on the oven display until the oven is turned off.
4. Touch OFF, when finished cooking.

EasyConvect™ Conversion

Convection cooking temperatures and times can differ from those of standard cooking. Depending upon the selected category, EasyConvect™ conversion automatically may reduce the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking.

Foods are grouped into 3 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. To ensure optimal cooking results, the oven will prompt a food check at the end of a non-delayed cook time. Use the following chart as a guide.

SETTING	FOODS
MEATS	**Baked potatoes, Chicken:** whole and pieces **Meat loaf, Roasts:** pork, beef and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.)
BAKED GOODS	**Biscuits, Breads:** quick and yeast **Cakes and Cookies** **Casseroles:** including frozen entrées and soufflés **Fish**
OTHER FOODS	**Convenience foods:** french fries, nuggets, fish sticks, pizza **Pies:** fruit and custard

To Use:

When using convection temperature conversion for BAKED GOODS and OTHER FOODS, allow the oven to preheat before placing food in the oven.

1. Press MEATS, BAKED GOODS or OTHER FOODS.
2. Press number pads to enter standard cook temperature.
3. Press number pads to enter standard cook time.
4. Press START.

   "CHECK FOOD AT" and the stop time will appear on the oven display, after preheating is complete.

   When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound if enabled. Open the door and check food.
5. Press OFF when finished cooking.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2 and close the oven door.

1. Press BREAD PROOF. The display will show 100°F (38°C).
2. Press START.

   Let the dough rise until nearly doubled in size, checking after 20-25 minutes. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
3. Press OFF when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely with plastic wrap, coated with cooking spray. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the plastic wrap.

Timed/Delay Cooking

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven(s) to cook for a set length of time. Delay Cooking allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day, Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Timed Cooking is available on most cycles including: Bake, Convect Bake, Convect Roast, EasyConvect™ Conversion, Bread Proof, and Keep Warm.

Delay Cooking is available on the Bake, Convect Bake, and Convect Roast cycles.

To Set a Cook Time:

1. Press BAKE, CONVECT BAKE, CONVECT ROAST, BROIL, CONVECT BROIL, or BREAD PROOF.

   Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press COOK TIME.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press START.

   On some models, the start time, stop time and cook time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

To Set a Delay Cooking Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock/Timer Display" section.

1. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST.

   Press the number pads to enter a temperature other than the one displayed.
2. Press COOK TIME.
3. Press number pads to enter the length of time to cook.
4. Press STOP TIME.
5. Press the number pads to enter time of day to stop.
6. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed.

   "DELAY" and the stop time will also appear on the oven display.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The cook time countdown will appear on the oven display.

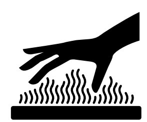
   On some models, the set temperature and minute time countdown will appear on the oven display.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour 30 minute clean cycle, however the time can be changed. There are 5 levels of clean. Suggested clean times are 3 hours 30 minutes for light soil and between 4 hours to 4 hours 30 minutes for average to heavy soil. Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

CLEANING LEVEL	TOTAL CLEANING TIME (includes a 30 minute cool down time)
1 (Quick)	3 hours 30 minutes
2	3 hours 45 minutes
3 (Regular)	4 hours
4	4 hours 15 minutes
5 (Maxi)	4 hours 30 minutes

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the length of the clean cycle was not long enough for the amount of soil in the oven. Repeat the self-clean cycle if desired, or the soil will be removed during the next clean cycle. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To Self-Clean:

Before self-cleaning, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press SELF CLEAN. To set a clean time other than 4 hours, press SELF CLEAN until the desired time is reached. The clean time can be set between 3 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.
2. Press START.

   “LOCKING DOOR” will appear on the display as will the clean time, start time and stop time. When the door locks, self-clean will start and “OVEN IS CLEANING” then, “DOOR LOCKED” will appear in the display.

   The door will not unlock until the oven cools.

   When the cycle is complete and the oven cools, “SELF CLEAN COMPLETE” will appear in the oven display.
3. Press any pad or open the oven door to clear the oven display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the clock is set to the correct time of day. See “Clock/Timer Display” section. Also, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press SELF CLEAN. To set a clean time other than 4 hours, press SELF CLEAN until the desired time is reached. The clean time can be set between 3 hours 30 minutes and 4 hours 30 minutes.
2. Press STOP TIME.
3. Press the number pads to enter the time of day to stop.
4. Press START.

   The start time is automatically calculated and displayed along with the clean time and stop time. “DELAY” will also appear on the display.

   When the start time is reached, “LOCKING DOOR” will appear in the display. When the door locks, self-clean will start and “OVEN IS CLEANING” then, “DOOR LOCKED” will appear in the display.

The door will not unlock until the oven cools.

When the cycle is complete and the oven cools, “SELF CLEAN COMPLETE” will appear on the oven display.

5. Press OFF to clear the oven display.

To Stop Self-Clean anytime:

Press OFF. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

If the oven temperature is too high after self-cleaning, then “LOCKED” will appear on the display until the oven completely cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 4396920 (not included) or KitchenAid® Stainless Steel Wipes Part Number 8212510 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive nylon scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

SURFACE BURNERS

Sealed Burner models

See “Sealed Surface Burners” section.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs.

NOTE: When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls, grill or griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. The 20,000 Btu/h burner knobs have power settings and the grill and griddle knobs have temperature settings. All other knobs have Hi, Med, Lo settings only.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN DOOR INTERIOR

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  For optimal door cleaning result, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

CONTROL PANEL

Activate the Control Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Control Lock” section.

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):

  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

GRIDDLE MODULE

Clean the griddle shortly after removing food and the griddle has cooled down.

Cleaning Method:

- Hot, soapy water and/or nylon scrub pad
- After cleaning dry surface with a paper towel

Drip Tray and Area Under Tray

Allow cooktop to cool completely before cleaning.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water or nonabrasive cleanser.
- Damp cloth or nonabrasive pad.
- Dry completely before placing drip tray in position.

GRILL MODULE

For more information, see “Grill” section.

Do not use oven cleaners, metal brushes, abrasive scouring pads or other scrubbers made to clean outdoor grills.

Cleaning Method:

Grill Grate

Do not clean grill grate in dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.

- Clean the grill grate shortly after cooking is completed and the burner has been turned off.
- While still warm, use a soft bristle barbecue brush to scrub the grill grate. Oven mitts may be worn while cleaning.
- For thorough cleaning of the grill grate, soak in warm, soapy water for 30 minutes. After soaking, scrub with nonabrasive pad.

Wave Tray and Wave Plate

- Soak in warm, soapy water to loosen soil. After soaking, scrub with a nonabrasive pad.
- Oven cleaner.

Burner Assembly

Do not soak in water.

- Warm, soapy water or nonabrasive cleanser.
- Damp cloth or nonabrasive pad.

Grease Trays and Drip Tray

Allow cooktop to cool completely before cleaning.

- Warm, soapy water or nonabrasive cleanser.
- Damp cloth or nonabrasive pad.

Module Basin

- Warm, soapy water.
- Nonabrasive pad or sponge.
- For heavy soil, soak paper towels in household cleanser and lay them on the soil for at least 30 minutes. After soaking, scrub with a nonabrasive pad.

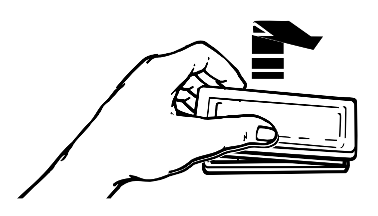
Oven Lights

The oven lights are 120-volt, 25-watt maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened.
On 48" (121.9 cm) ranges, both the left and right oven lights will come on when either door is opened. The oven lights will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, touch OVEN LIGHT to turn light on or off.

To Replace:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.



3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by snapping back into wall.
6. Reconnect power.

Oven Door

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

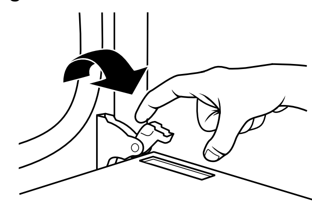
Use two or more people to move and install oven doors.

Failure to do so can result in back or other injury.

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

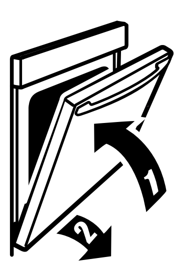
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Flip up the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Using 2 or more people, lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Using 2 or more people, lift the oven door and insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a “click” as the door is set into place.

3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
  On sealed burner models, see “Sealed Surface Burners” section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
  On sealed burner models, see “Sealed Surface Burners” section.
- **On models with caps, are the burner caps positioned properly?**
  See “Sealed Surface Burners” section.
- **Is propane gas being used?**
  The range may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
  Let it dry.

Burner sparks but does not light

- **Is there continuous sparking, but the burner does not light?**
  Discontinue use of the surface burner and contact a service technician.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See “Cooktop Controls” section.
- **Is the range level?**
  The range must be level for the griddle to operate properly. See the Installation Instructions for leveling instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Control” section.
- **Has a delay start been set?**
  See “Timed/Delay Cooking” section.
- **Is the Control Lock set?**
  See “Control Lock” section.
- **Is the Sabbath Mode set?**
  See “Sabbath Mode” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See “Oven Temperature Control” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. See “Display(s)” section. If a letter followed by a number reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "Self-Cleaning Cycle" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Timed/Delay Cooking" section.
- **On 48" (121.9 cm) ranges, is one oven self-cleaning?**
  When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.

Oven cooking results not what expected

- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Oven Temperature Calibration - Option 6" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Bake" section.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free:
1-800-422-1230.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com** and click on "Shopping Options." Go to "Replacement Parts & Accessories" and click on "applianceaccessories.com." Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish
Order Part Number 4396920

KitchenAid® Stainless Steel Wipes
Order Part Number 8212510

Cooktop Cleaner
Order Part Number 31464

Cooktop Protectant
Order Part Number 31463

Gas Grate/Drip Pan Cleaner
Order Part Number 31617

All-Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31682

Brick Baking Stone
Order Part Number 4378577

Griddle
Order Part Number 4396096RB

Grill and Griddle Cover
Order Part Number W10160195

Wok Ring
Order Part Number W10216179

KitchenAid® Premium Broil Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240

SatinGlide™ Roll-Out Extension Rack
30" (76.2 cm): Order Part Number W10208155
36" (91.4 cm): Order Part Number W10212435

Stainless Steel Knobs - 6 Burner/1 Grill/1 Griddle
Order Part Number W10231704

Stainless Steel Knobs - 4 Burner/1 Grill/1 Griddle
Order Part Number W10231703

Stainless Steel Knobs - 4 Burner
Order Part Number W10231702

19¹¹⁄₁₆" (50.0 cm) to 39" (99.0 cm) Adjustable Backguard for 30" (76.2 cm) Ranges
Order Part Number 8285148

19¹¹⁄₁₆" (50.0 cm) to 39" (99.0 cm) Adjustable Backguard for 36" (91.4 cm) Ranges
Order Part Number 8284756

19¹¹⁄₁₆" (50.0 cm) to 39" (99.0 cm) Adjustable Backguard for 48" (121.9 cm) Ranges
Order Part Number 8284755

9" (22.9 cm) Backguard for 30" (76.2 cm) Ranges
Order Part Number W10115773

9" (22.9 cm) Backguard for 36" (91.4 cm) Ranges
Order Part Number W10115776

9" (22.9 cm) Backguard for 48" (121.9 cm) Ranges
Order Part Number W10115777

22" (55.9 cm) Backguard with Shelf for 30" (76.2 cm) Ranges and Cooktops
Order Part Number W10225950

22" (55.9 cm) Backguard with Shelf for 36" (91.4 cm) Ranges and Cooktops
Order Part Number W10225949

22" (55.9 cm) Backguard with Shelf for 48" (121.9 cm) Ranges and Cooktops
Order Part Number W10225948

KitchenAid® Architect® II 30" (76.2 cm) Handle Kit
Order Part Number W10188342

KitchenAid® Architect® II 36" (91.4 cm) Handle Kit
Order Part Number W10188341

KitchenAid® Architect® II 48" (121.9 cm) Handle Kit
Order Part Number W10188343

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® DUAL FUEL RANGE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter “KitchenAid”) will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for Factory Specified Parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Gas burners
- Solid state touch control system parts

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY ON STEAM-ASSIST OVEN CAVITY AND DOORS

In the second through tenth years from date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for Factory Specified Parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by KitchenAid.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from the date of purchase.
6. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized KitchenAid servicer is not available.
9. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
10. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the “Troubleshooting” section of the Use & Care Guide. After checking “Troubleshooting,” you may find additional help by checking the “Assistance or Service” section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name____

Address____

Phone number____

Model number____

Serial number____

Purchase date____

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette "T".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.

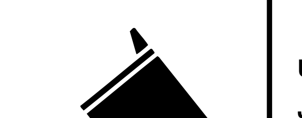
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

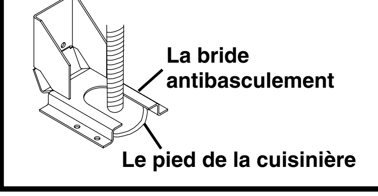
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURE, NE PAS DÉPLACER LA CUISINIÈRE LORSQU'ELLE EST CHAUDE. CETTE CUISINIÈRE COMPORTE DES ROULETTES POUR EN FACILITER LE DÉPLACEMENT. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE LIÉ AU BASCULEMENT DE L'APPAREIL, VÉRIFIER LA QUALITÉ DE LA RÉINSTALLATION DE LA CUISINIÈRE DANS LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT FOURNI ET DÉPLOYER LES PIEDS DE NIVELLEMENT APRÈS AVOIR RAMENÉ LA CUISINIÈRE À SA POSITION D'INSTALLATION INITIALE.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.
- Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Veiller à ce que l'installation et la mise à la terre de la cuisinière soient correctement réalisées par un électricien qualifié.
- Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

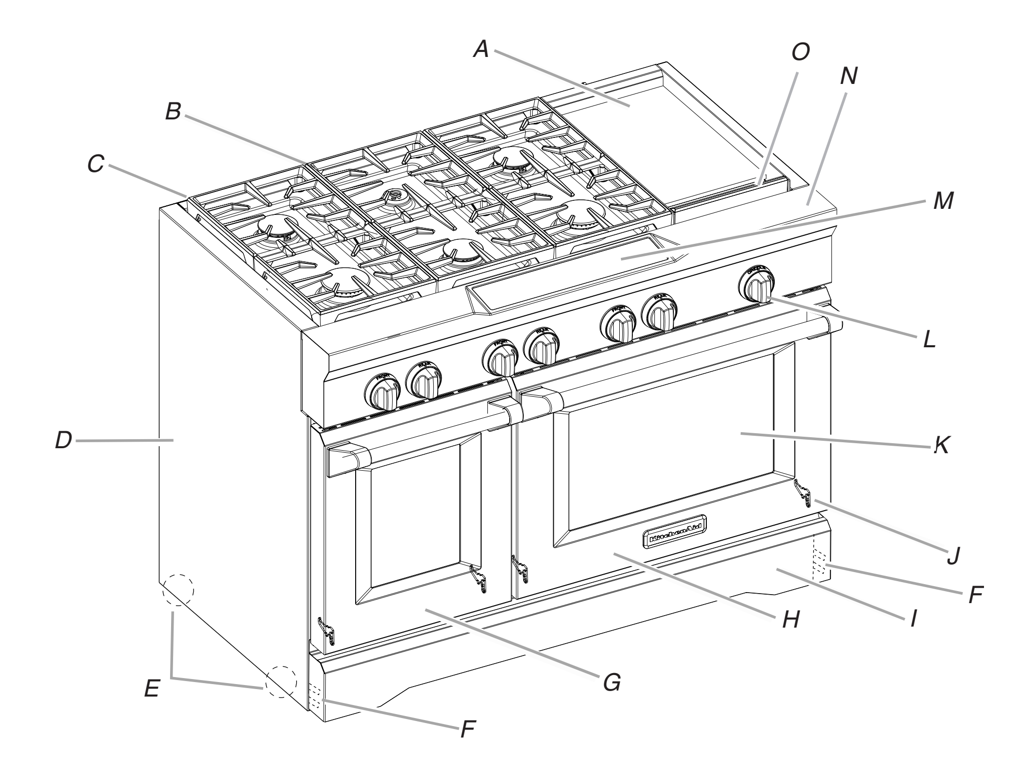
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

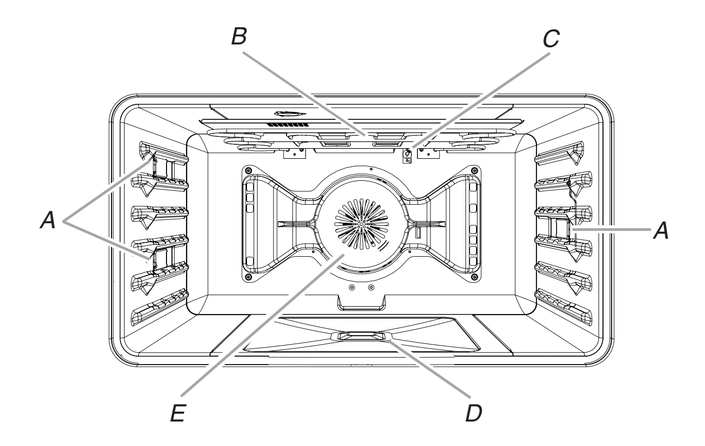
Cuisinière



A. Grille chromée électrique Even-Heat™ (sur certains modèles)
B. Conception service intense de grille simple
C. Garniture périphérique
D. Panneaux en acier inoxydable
E. Patins à roulettes
F. Mires de nivellement
G. Four à convection véritable à injection de vapeur T.H.E.™ de 18" (45,7 cm) [cuisinière de 48" (121,9 cm) uniquement]
H. Four à convection véritable à double ventilateur
I. Panneau inférieur amovible
J. Portes à charnières équilibrées
K. Grand hublot ClearVue™
L. Boutons de commande métalliques coulés sous pression de style commercial
M. Tableau de commande
N. Rebord de protection
O. Plateau d'égouttement (sur modèles avec plaque à frire)

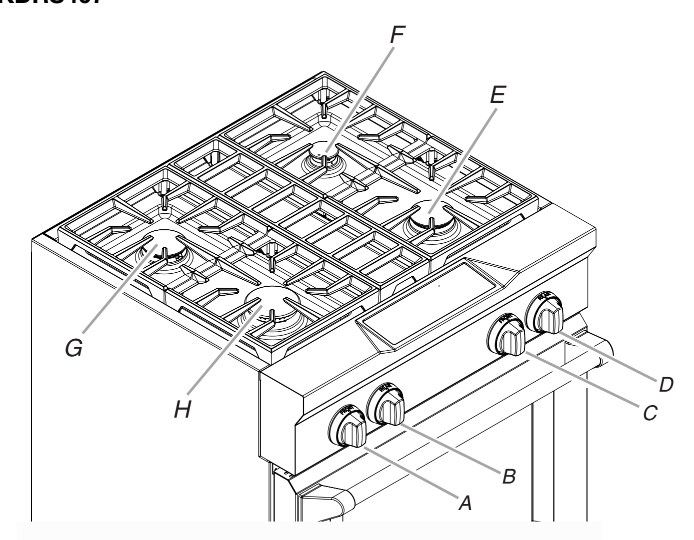
Non illustré :
Dosserets réglables facultatifs de 9" (22,9 cm) et 22" (55,9 cm)
Couvercle de plaque à frire facultatif
Couvercle de gril facultatif
Cerclage de wok facultatif
Lèchefrite et grille de rôtissage facultatives
Grilles coulissantes robustes avec poignée
Grille coulissante déployante SatinGlide™ avec poignée
Boutons en acier inoxydable facultatifs

Intérieur du four



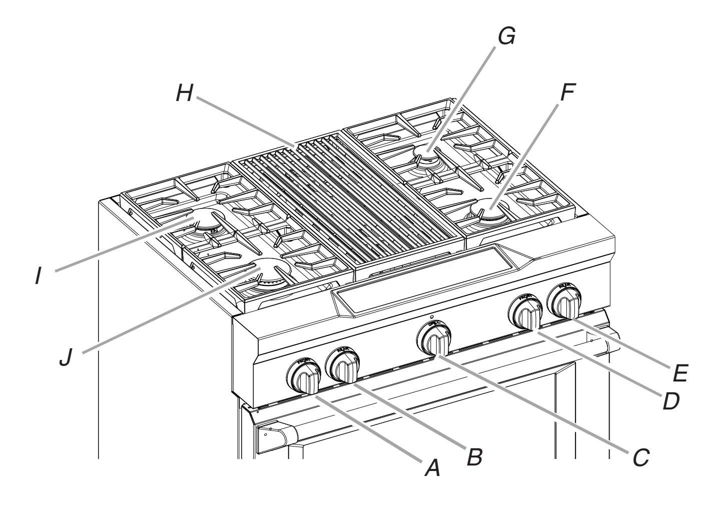
A. Lampes à halogène
B. Éléments de cuisson au gril avec réflecteur True-Broil™
C. Capteur de la cavité du four
D. Élément dissimulé CleanBake™
E. Ventilateur(s) de convection

KDRS407



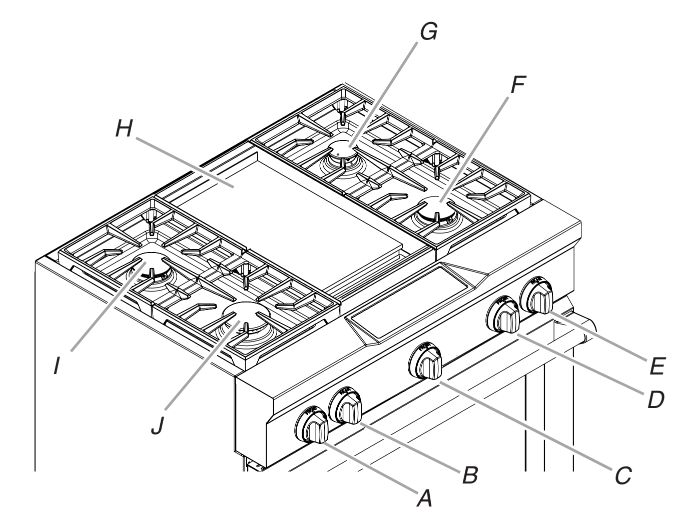
A. Bouton de commande arrière gauche
B. Bouton de commande avant gauche
C. Bouton de commande arrière droit
D. Bouton de commande avant droit
E. Brûleur de 15 000 BTU/h
F. Brûleur de 5 000 BTU/h
G. Brûleur de 15 000 BTU/h
H. Brûleur de 20 000 BTU/h

KDRS462



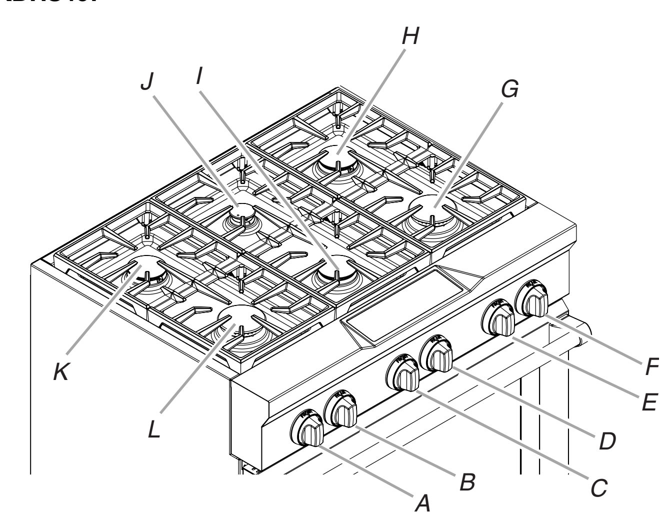
A. Bouton de commande arrière gauche
B. Bouton de commande avant gauche
C. Bouton de commande du gril
D. Bouton de commande arrière droit
E. Bouton de commande avant droit
F. Brûleur de 15 000 BTU/h
G. Brûleur de 5 000 BTU/h
H. Gril Even-Heat™
I. Brûleur de 15 000 BTU/h
J. Brûleur de 20 000 BTU/h

KDRS463

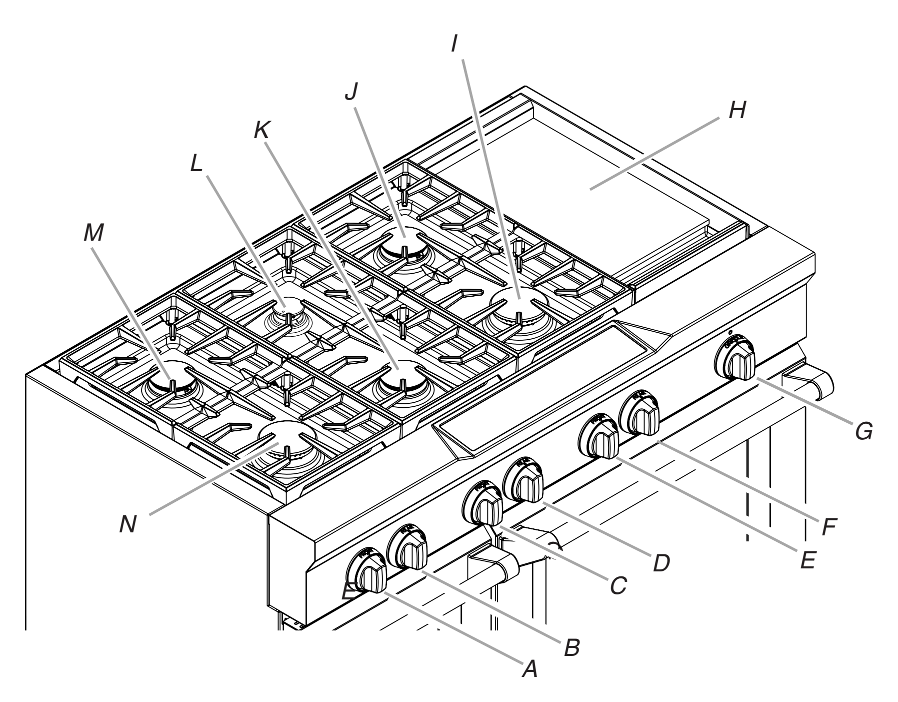


A. Bouton de commande arrière gauche
B. Bouton de commande avant gauche
C. Bouton de commande de la plaque à frire
D. Bouton de commande arrière droit
E. Bouton de commande avant droit
F. Brûleur de 15 000 BTU/h
G. Brûleur de 5 000 BTU/h
H. Plaque à frire chromée électrique Even-Heat™
I. Brûleur de 15 000 BTU/h
J. Brûleur de 20 000 BTU/h

KDRS467



A. Bouton de commande arrière gauche
B. Bouton de commande avant gauche
C. Bouton de commande central arrière
D. Bouton de commande central avant
E. Bouton de commande arrière droit
F. Bouton de commande avant droit
G. Brûleur de 20 000 BTU/h
H. Brûleur de 15 000 BTU/h
I. Brûleur de 15 000 BTU/h
J. Brûleur de 5 000 BTU/h
K. Brûleur de 15 000 BTU/h
L. Brûleur de 20 000 BTU/h



A. Bouton de commande arrière gauche	*H. Plaque à frire chromée électrique Even-Heat™*
B. Bouton de commande avant gauche	*I. 20 000 BTU/h*
C. Bouton de commande central arrière	*J. 15 000 BTU/h*
D. Bouton de commande central avant	*K. 15 000 BTU/h*
E. Bouton de commande arrière droit	*L. 5 000 BTU/h*
F. Bouton de commande avant droit	*M. 15 000 BTU/h*
G. Bouton de commande de la plaque à frire	*N. 20 000 BTU/h*

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

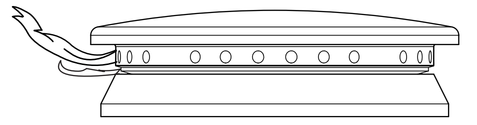
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour une alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la cuisinière. Voir les instructions incluses dans les Instructions d'installation pour des détails sur la réalisation de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).

Trois différentes tailles de brûleur sont fournies - 20 000 BTU/h [unités thermiques britanniques], 15 000 BTU/h et 5 000 BTU/h.

Le brûleur à double flamme Ultra Power™ de 20 000 BTU/h comporte un débit thermique minimal et un débit thermique maximal.



Le réglage Power Hi (puissance élevée) utilise les deux niveaux de flamme à pleine puissance pour fournir le niveau thermique maximal et est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments liquides ou solides à l'aide de grandes casseroles et poêles. Les réglages Simmer Hi et Lo (mijotage à grand et petit feu) utilisent uniquement la petite flamme et permettent de contrôler le mijotage avec précision et de cuire de petites quantités d'aliments.

Le brûleur de 5 000 BTU/h atteint 500 BTU/h au réglage minimum et est idéal pour la cuisson de quantités d'aliments plus petites et pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si l'allumeur n'émet aucun déclic, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

La liaison à la terre et la polarité appropriées sont nécessaires pour le bon fonctionnement du système d'allumage électrique. Si la prise de courant murale ou la boîte de connexion ne fournit pas la polarité correcte, l'allumeur sera relié à la terre et pourra occasionnellement émettre un déclic, même après l'allumage du brûleur. Faire vérifier la prise murale ou la boîte de connexion par un technicien de réparation qualifié pour voir si la polarité du câblage est correcte.

Caractéristique de rallumage

Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteint/s'éteignent en raison de causes extérieures (tel qu'un renversement de liquide, un courant d'air ou un mouvement d'air lié à l'aspiration), le système d'allumage s'active pour rallumer la flamme. Lorsque la flamme réapparaît, la production d'étincelles cesse. Si l'on n'élimine pas le courant d'air dans la pièce, la production épisodique d'étincelles peut se poursuivre. Une production d'étincelles peut aussi se produire occasionnellement lorsqu'on utilise le débit thermique minimal sur l'un des brûleurs.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE.

   Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO (élevé et bas) dans le sens antihoraire. Enfoncer une fois de plus pour passer de LO (bas) à Simmer HI (mijotage élevé).

Utiliser les tableaux suivants comme guide lors du réglage des niveaux thermiques.

Brûleur à double flamme Ultra Power™ de 20 000 BTU/h

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE (allumage) (léger)	■ Allumage du brûleur.
HI (élevé)	■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition. ■ Préchauffer des poêlons/poêles. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
MED (moyen)	■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Maintenir une ébullition.
LO (bas)	■ Faire cuire les soupes et les sauces.
Simmer HI (mijotage élevé)	■ Commencer par faire cuire des aliments plus épais tels que sauce tomate, chili, etc.
Simmer LO (mijotage faible)	■ Maintenir un mijotage doux.

Réglages de brûleurs à mijotage

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE.

   Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO (élevé et bas) dans le sens antihoraire.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

Brûleur de professionnel de 15 000 BTU/h

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE (allumage) (léger)	■ Allumage du brûleur.
HI (élevé)	■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition. ■ Préchauffer des poêlons/poêles. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments.
MED (moyen)	■ Faire frire ou sauter les aliments. ■ Maintenir une ébullition.
LO (bas)	■ Faire cuire les soupes et les sauces. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.

Brûleur pour faire mijoter/fondre de 5 000 BTU/h

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE (allumage) (léger)	■ Allumage du brûleur.
HI (élevé)	■ Faire cuire les soupes et les sauces. ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.
LO (bas)	■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Panne de courant

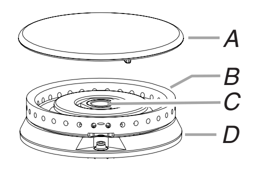
Lors d'une panne de courant prolongée, on peut allumer manuellement les brûleurs de surface. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à HI. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Surface de la table de cuisson

Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux après chaque utilisation; ceci les protègera contre les taches.

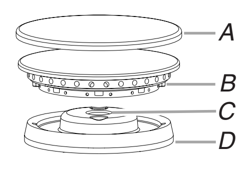
Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour plus de renseignements, voir les sections “Brûleurs de surface scellés” et “Nettoyage général”.



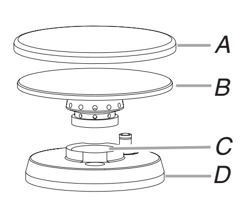
Brûleur à double flamme Ultra Power™ de 20 000 BTU/h

A. Chapeau de brûleur
B. Tête de brûleur
C. Ouverture de gaz
D. Base du brûleur



Brûleur de professionnel de 15 000 BTU/h

A. Chapeau de brûleur
B. Tête de brûleur
C. Ouverture de gaz
D. Base du brûleur



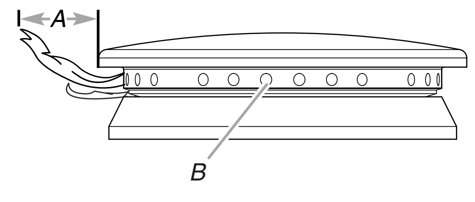
Brûleur pour faire mijoter/ fondre de 5 000 BTU/h

A. Chapeau de brûleur
B. Tête de brûleur
C. Ouverture de gaz
D. Base du brûleur

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".

Ouverture de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, le gaz doit pouvoir circuler librement à travers l'ouverture de gaz. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.



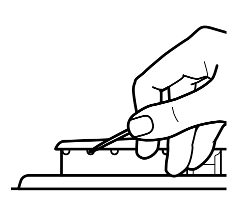
A. 1 à 1 ½" (25 à 38 mm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue et non pas jaune. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

Nettoyage :

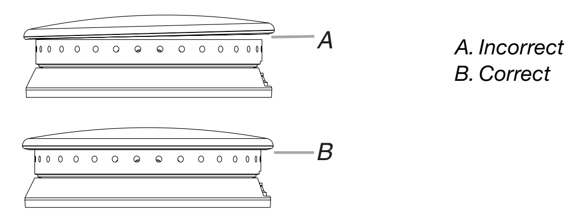
IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau et la tête de brûleur de la base du brûleur (brûleurs de 15 000 et 5 000 BTU/h) et les nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



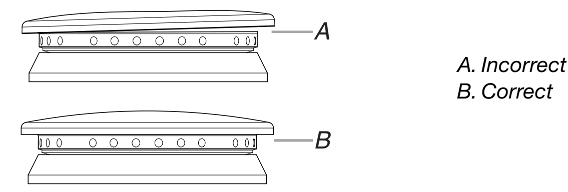
4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.

Brûleur à double flamme Ultra Power™ de 20 000 BTU/h



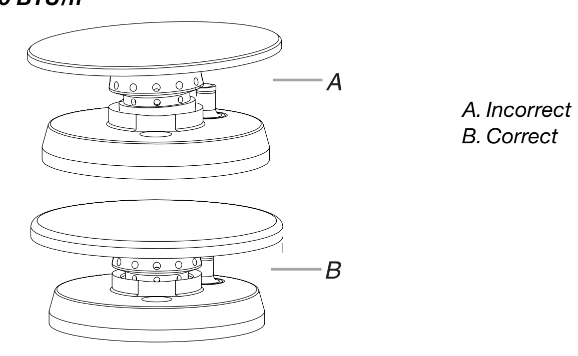
A. Incorrect
B. Correct

Brûleur de professionnel de 15 000 BTU/h



A. Incorrect
B. Correct

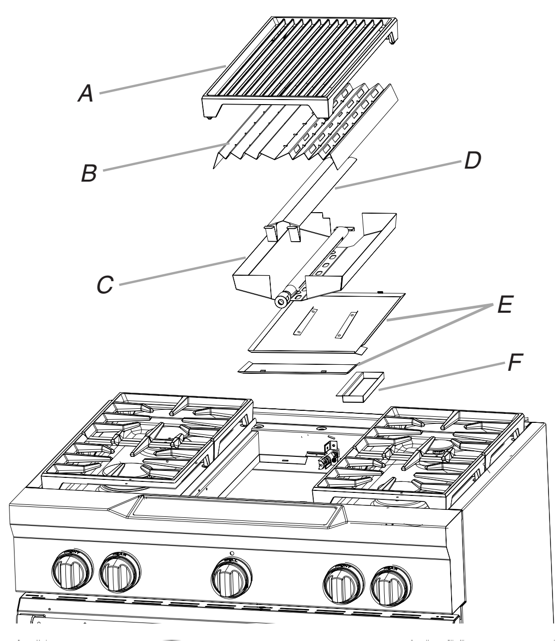
Brûleur pour faire mijoter/fondre de 5 000 BTU/h



A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Gril Even-Heat™ (sur certains modèles)



A. Grille du gril
B. Plateau ondulé
C. Ensemble de brûleur
D. Répartiteur de flammes
E. Plateaux à graisse
F. Plateau d'égouttement

Le module du gril consiste en une grille en fonte, un plateau ondulé, un répartiteur de flammes, un ensemble de brûleur, 2 plateaux à graisse et un plateau d'égouttement. Il est utilisé pour faire griller les aliments. Se référer au “Tableau de cuisson au gril” pour les durées et réglages de cuisson.

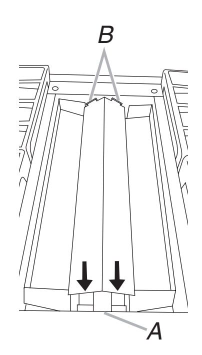
Lors de l'utilisation du gril, suivre les directives ci-dessous.

- Enlever l’excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Laisser de la place entre les aliments sur le gril. Placer les aliments trop près les uns des autres entraînera une cuisson irrégulière.
- Utiliser une spatule métallique ou des pinces pour retourner les aliments.
- Les steaks, les côtelettes et les hamburgers ne doivent être retournés qu'une fois afin d'éviter la perte des jus de cuisson.
- Pour une cuisson plus uniforme, les aliments tels que les quarts de poulet doivent être retournés plusieurs fois.
- Pour vérifier le degré de cuisson des viandes et de la volaille, utiliser un thermomètre à lecture instantanée ou faire une petite entaille au centre de l'aliment. Ceci préviendra la perte des jus de cuisson.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lors de la cuisson.
- Afin d’éviter d’endommager le gril, ne pas utiliser de papier d’aluminium, de charbon de bois ou copeaux de bois.
- Afin d’éviter d’endommager les ustensiles de cuisson, ne pas les placer sur le gril lorsque celui-ci est utilisé. Les aliments doivent être cuits directement sur la grille du gril.

Avant de retirer ou de remettre en place le gril, s'assurer que les boutons de commande sont placés à OFF (arrêt). Laisser le gril refroidir complètement avant de le manipuler.

Dépose :

1. Ôter la grille du gril et le plateau ondulé.
2. Tirer le répartiteur de flammes légèrement vers l'avant pour libérer les onglets des encoches arrière et le soulever.

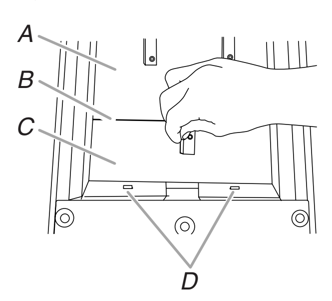


A. Avant du gril
B. Onglets et encoches arrière

3. Soulever l'ensemble de brûleur et le tirer vers l'extérieur pour l'extraire.

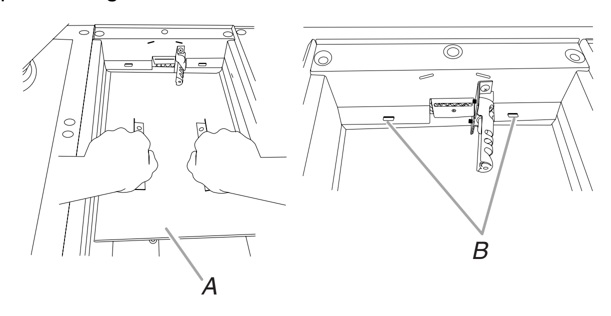
Dépose des plateaux à graisse :

1. Pour enlever le petit plateau à graisse, décrocher les onglets des encoches et le soulever légèrement pour le dégager du grand plateau à graisse.



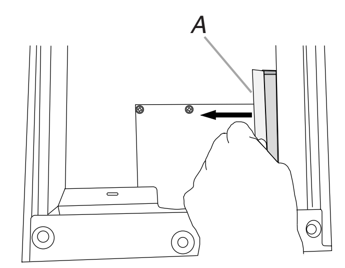
A. Grand plateau à graisse
B. Jonction du plateau à graisse
C. Petit plateau à graisse
D. Encoches

2. Décrocher les onglets des encoches et soulever le grand plateau à graisse.



A. Grand plateau à graisse
B. Encoches

3. Retirer le plateau d'égouttement.

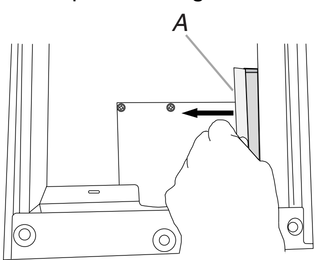


A. Plateau d'égouttement

4. Nettoyer le bac. Voir la section “Nettoyage général”.

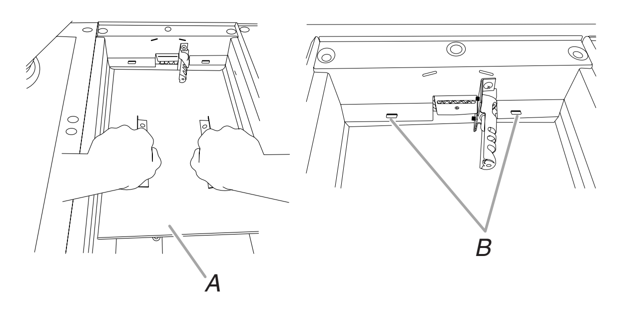
Réinstallation :

1. Faire glisser le plateau d'égouttement dans l'ouverture du côté droit du bac du gril. Il y a des guides pour s'assurer de la position correcte du plateau d'égouttement.



A. Plateau d'égouttement

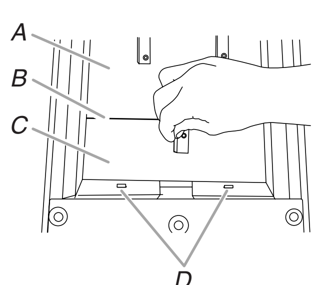
2. Insérer complètement le grand plateau à graisse sous le rebord arrière du bac du gril et l'engager dans les encoches.



A. Grand plateau à graisse
B. Encoches

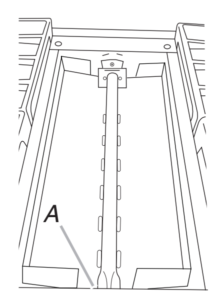
3. Insérer complètement le petit plateau à graisse sous le rebord avant du bac du gril et l'engager dans les encoches.

   Lorsque les 2 plateaux à graisse sont correctement installés, le petit plateau à graisse s'emboîte sur le grand plateau à graisse.



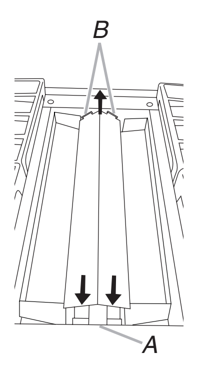
A. Grand plateau à graisse
B. Jonction du plateau à graisse
C. Petit plateau à graisse
D. Encoches

4. Insérer le tube à orifices à l'avant de l'ensemble de brûleur, dans l'ouverture située à l'avant du bac du gril et mettre l'ensemble de brûleur en place.



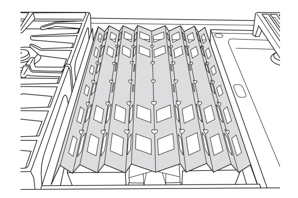
A. Ouverture avant

5. Insérer les onglets avant du répartiteur de flammes dans les encoches à l'avant du bac du gril et les onglets arrière dans les encoches à l'arrière.



A. Onglets et encoches avant
B. Onglets et encoches arrière

6. Placer le plateau ondulé par-dessus le répartiteur de flammes.



7. Mettre la grille de gril en position.

Utilisation :

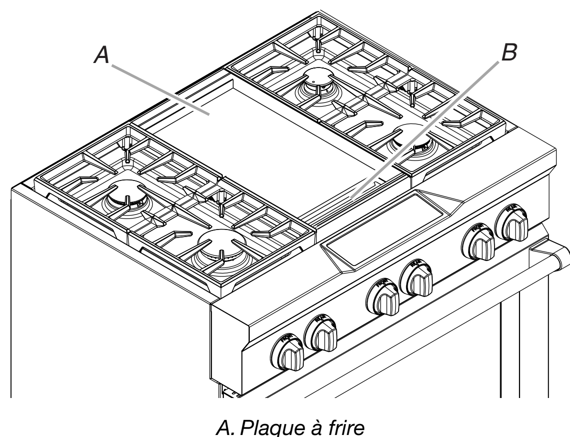
1. Mettre la hotte d'évacuation au-dessus de la cuisinière en marche.
2. Si désiré, appliquer une légère couche d'huile végétale ou d'huile de cuisson antiadhésive en aérosol sur la plaque du gril.
3. Pousser et tourner le bouton à LITE/HI (faible/élevé). La flamme s'allume en 1 à 4 secondes. Tourner le bouton à MED (moyen) et laisser le gril préchauffer pendant 15 minutes.
4. Tourner le bouton au réglage de cuisson désiré. Placer les aliments sur le gril.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

ALIMENT	RÉGLAGE	DURÉE TOTALE DE CUISSON EN MINUTES
Steak 1" (2,5 cm) à point bien cuit	 MED MED	 16-20 20-30
Galettes de viande hachée ½ - ¾" (1,3 à 1,9 cm)	MED	20-25
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm)	MED	35-55
Tranches de jambon ½" (1,3 cm)	MED	8-12
Saucisses de Francfort et Saucisses précuites	MED	8-15
Poulet Quarts Poitrine, désossée	 MED-LO MED	 50-80 20-40
Darnes de poisson ¾ - 1" (1,9 à 2,5 cm) d'épaisseur	MED	10-15

Plaque à frire chromée électrique Even-Heat™
(sur certains modèles)



A. Plaque à frire
B. Plateau d'égouttement

Le système de plaque à frire chromée électrique Even-Heat™ fournit une surface de cuisson à répartition de chaleur uniforme et au nettoyage facile.

- Retirer la pellicule de plastique et nettoyer avec de l'eau chaude et savonneuse avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, utiliser uniquement des ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur.
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et entraîner une surface de cuisson irrégulière.

Utilisation :

1. Positionner le plateau d'égouttement sous le bord avant de la plaque pour récupérer la graisse et les résidus alimentaires.
2. Pousser et tourner le bouton de commande à la température désirée.
3. Laisser le plaque à frire préchauffer pendant 15 minutes.

   Le témoin lumineux de la plaque à frire s'éteint lorsque le préchauffage de la plaque à frire est terminé. Le témoin lumineux de la plaque à frire s'allume et s'éteint durant l'utilisation de celle-ci pour indiquer que l'élément de chauffage de la plaque à frire maintient la température de surface sélectionnée.
4. Placer l'aliment sur la plaque et cuire au degré de cuisson désiré.

Tableau de cuisson

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

ALIMENT	RÉGLAGE	DURÉE TOTALE DE CUISSON EN MINUTES
Galettes et chapelets de saucisses	325°F (163°C)	12 à 18
Tranches de bacon	350°F (177°C)	7 à 11
Steak de jambon (entièrement cuit)	325°F (163°C)	5 à 7
Saucisses de Francfort et saucisses précuites	325°F (163°C)	8 à 15
Galettes de viande hachée	350°F (177°C)	10 à 15
Sandwiches grillés	325°F (163°C)	3 à 5
Darnes et filets de poisson	325°F (163°C)	8 à 15
Oeufs	300°F (149°C)	3 à 5
Pommes de terre rissolées	400°F à 425°F (204°C à 218°C)	8 à 12
Pain doré	350°F (177°C)	5 à 7
Crêpes	350°F (177°C)	2 à 4

Après chaque utilisation :

1. Éteindre la plaque et la laisser refroidir.
2. Gratter les résidus de la plaque à frire et les faire tomber dans le plateau d'égouttement à l'aide d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur.
3. Rincer la plaque à frire avec de l'eau chaude et savonneuse.
4. Ôter et nettoyer le plateau d'égouttement et la zone située en dessous. Incliner doucement le plateau d'égouttement afin que le contenu ne se renverse pas lorsqu'on le retire.
5. Nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en plastique et de l'eau savonneuse puis rincer à l'eau chaude.
6. Sécher la plaque à frire, le plateau d'égouttement et la zone située en-dessous avec des essuie-tout pour enlever l'excès de graisse et d'huile.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, ce qui affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous l'élément de cuisson au gril.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé (porcelaine) ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

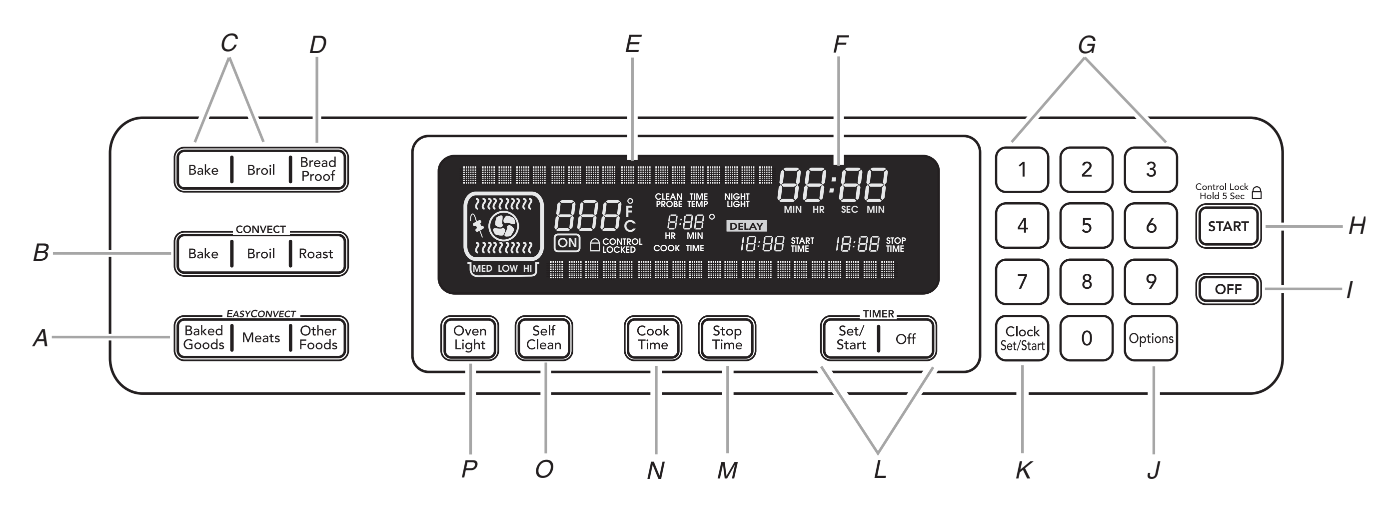
Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

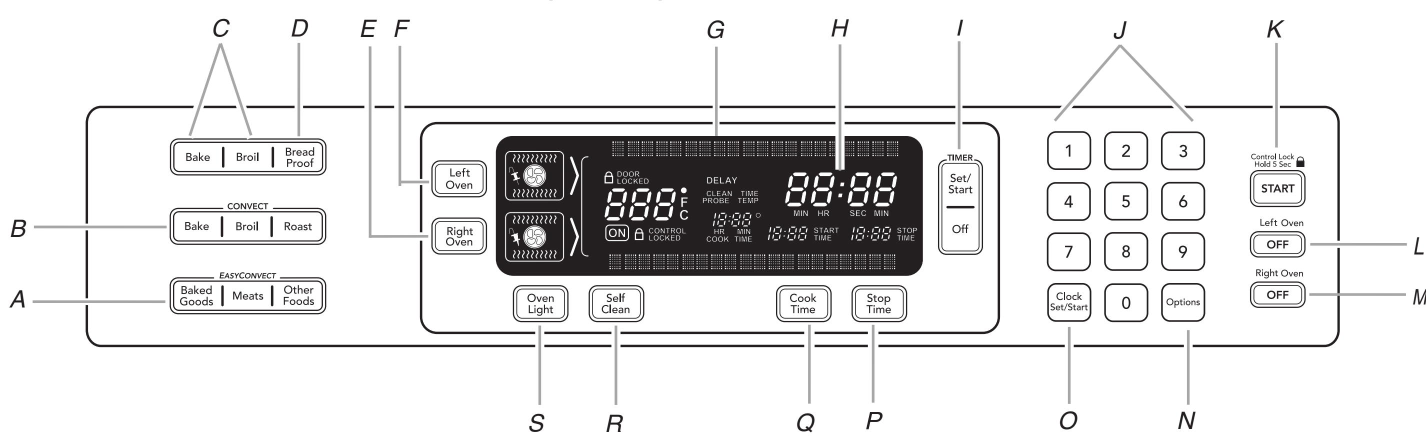
COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Tableau de commande pour cuisinière de 30" (76,2 cm) et 36" (91,4 cm)



A. Conversion EasyConvect™
B. Réglages du four à convection
C. Réglages du four
D. Réglage de la levée du pain
E. Afficheur du four
F. Afficheur horloge/heure
G. Touches numériques
H. Start (mise en marche) (verrouillage/ déverrouillage de la commande lorsque l'on appuie pendant 5 secondes)
I. Arrêt
J. Touche de sélection des options
K. Réglage/mise en marche de l'horloge
L. Minuterie
M. Heure d'arrêt
N. Durée de cuisson
O. Autonettoyage
P. Lampe du four (marche/arrêt)

Tableau de commande de la cuisinière de 48" (121,9 cm)



A. Conversion EasyConvect™
B. Réglages du four à convection
C. Réglages du four
D. Réglage de la levée du pain
E. Sélecteur du four de droite
F. Sélecteur du four de gauche
G. Afficheur du four
H. Afficheur horloge/heure
I. Minuterie
J. Touches numériques
K. Start (mise en marche) (verrouillage/ déverrouillage de la commande lorsque l'on appuie pendant 5 secondes)
L. Arrêt du four de gauche
M. Arrêt du four de droite
N. Options
O. Réglage/mise en marche de l'horloge
P. Heure d'arrêt
Q. Durée de cuisson
R. Autonettoyage
S. Lampe du four (marche/arrêt)

Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur une touche de commande de fonction sur la commande électronique du four, appuyer sur la fonction désirée du bout du doigt. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'afficheur.

Lorsqu'on entre de multiples fonctions dans un réglage, faire une brève pause entre chaque commande. Si l'on appuie sur une touche de commande plusieurs fois de façon répétée, il se peut que la touche cesse de fonctionner pendant un court moment. Attendre quelques secondes, et la touche devrait fonctionner à nouveau normalement.

Afficheurs du four

Lorsqu'on utilise le four, l'afficheur indique la température du four, la/les source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche. Lors de la cuisson minutée, cet afficheur présente également un compte à rebours minuté et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si “Err” apparaît sur l'affichage, on a appuyé sur une touche non valide. Appuyer sur OFF (arrêt) et entrer à nouveau les données.

Lorsque le four n'est pas utilisé, cet affichage est vierge, sauf pour l'affichage de l'horloge.

Start (mise en marche)

La touche START démarre toutes les fonctions du four à l’exception de la minuterie, du verrouillage de la commande et du mode Sabbat. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, “START?” apparaît sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si l'on n’appuie pas sur cette touche dans les 5 minutes après avoir appuyé sur une touche, l’afficheur du four retourne au mode inactif (vierge) et la fonction programmée est annulée.

Si une fonction est en cours et qu’une autre fonction est sélectionnée, “START?” apparaît sur l’afficheur après 5 secondes. Si l’on n’appuie pas sur la touche START dans les 5 secondes, l’afficheur du four retourne à la fonction active/déjà en cours.

Verrouillage de la commande

La caractéristique de verrouillage de la commande désactive les touches du tableau de commande pour éviter l’utilisation involontaire du four.

La caractéristique de verrouillage de la commande peut être utilisée lorsque la cuisinière est en cours d’utilisation ou éteinte (par exemple, durant le nettoyage).

Le verrouillage de la commande est préréglé désactivé, mais peut être activé.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie), TIMER OFF (arrêt de la minuterie) et OVEN LIGHT (lampe du four) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller la commande : Avant de verrouiller, s’assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que “CONTROL LOCK” (verrouillage de la commande) apparaisse sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer “CONTROL LOCK” de l'afficheur.

Off (arrêt)

La touche OFF arrête toutes les fonctions du four à l’exception de l’horloge, de la minuterie et du verrouillage de la commande.

Affichage horloge/minuterie

Il s'agit d'une horloge de 12 heures.

Réglage de l’horloge :

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur CLOCK SET/START.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée programmée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche et n’arrête pas le four.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie).

   Appuyer à nouveau pour passer des MIN/SEC aux HR/MIN.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/START (réglage/mise en marche de la minuterie) pour mettre la minuterie en marche.

   À la fin de la durée réglée, les signaux sonores de fin de la minuterie sont émis, suivis des signaux de rappel environ toutes les 10 secondes.
4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel.

   Si on appuie sur OFF (arrêt), le four s'éteint.

La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

OPTIONS

Touche de sélection des options

La touche de sélection des OPTIONS vous permet d’accéder à des fonctions spéciales dans le module de commande électronique du four, ce qui vous permet de personnaliser votre appareil selon vos besoins. Ces fonctions spéciales permettent de changer la température du four de Fahrenheit à Celsius, de mettre en marche les signaux sonores et les messages et d'ajuster le calibrage du four. Le mode Sabbath et Dehydrate (déshydratation) peut également être programmé en utilisant la touche de sélection des OPTIONS.

Utilisation :

Appuyer sur OPTIONS. L'afficheur du four fait défiler les différentes options, en commençant par 1 et en finissant par 7. On peut aussi appuyer sur la touche de sélection des OPTIONS et sur une touche numérique pour accéder rapidement à la fonction cachée désirée.

OPTIONS	FONCTION SPÉCIALE
1	Conversion Fahrenheit et Celsius
2	Signaux sonores On/Off (marche/arrêt)
3	Signaux sonores High/Low (élevé/bas)
4	Signaux sonores de fin de cuisson On/Off (marche/arrêt)
6	Calibrage de la température du four
7	Mode Sabbat

Fahrenheit et Celsius – Option 1

Le réglage de température par défaut est en Fahrenheit, mais on peut le convertir en Celsius.

Pour modifier : Appuyer sur OPTIONS, puis sur 1 sur le clavier pour les degrés Celsius. Pour revenir en degrés Fahrenheit, appuyer sur OPTIONS, puis à nouveau sur 1 sur le clavier.

Signaux sonores – Options 2, 3, 4

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un bip

■ Fonction entrée

Trois bips

■ Appui sur une touche non valide

Signal de fin de préchauffage

Une sonnerie indique qu'un programme de préchauffage a été effectué.

Signaux de fin de minuterie

Trois sonneries retentissent lorsque la minuterie atteint zéro. Ceci peut se produire lorsqu'on utilise la minuterie pour des fonctions autres que la cuisson.

Signaux sonores de fin de cuisson

Trois bips indiquent la fin d'un programme de cuisson.

Tous les signaux sonores ON/OFF (marche/arrêt)

Tous les signaux sonores sont préréglés sur ON (marche), mais peuvent être désactivés (OFF).

Modification : Appuyer sur OPTIONS, puis sur 2 pour désactiver les signaux sonores. Pour activer les signaux sonores, appuyer à nouveau sur OPTIONS, puis sur 2.

Volume du signal sonore élevé/bas

Le volume est préréglé au niveau élevé mais il peut être changé pour un niveau bas.

Pour modifier : Appuyer sur OPTIONS, puis sur 3 pour obtenir un signal sonore BAS. Appuyer sur OPTIONS, puis de nouveau sur 3 pour obtenir un signal sonore ÉLEVÉ.

Signaux sonores de fin de cuisson ON/OFF (marche/arrêt)

Tous les signaux sonores sont préréglés sur ON (marche), mais peuvent être désactivés (OFF).

Modification : Appuyer sur OPTIONS, puis sur 4 pour désactiver les signaux sonores. Pour activer les signaux sonores, appuyer à nouveau sur OPTIONS, puis sur 4.

Calibrage de la température du four– Option 6

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four peut provoquer des lectures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
10°F (5°C)	…un peu plus
20°F (10°C)	…modérément plus
30°F (15°C)	…beaucoup plus
-10°F (-5°C)	…un peu moins
-20°F (-10°C)	…modérément moins
-30°F (-15°C)	…beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur OPTIONS, puis sur 6 pour régler le calibrage.
2. Appuyer sur 3 pour augmenter la température ou appuyer sur 6 pour la réduire.
3. Appuyer sur START pour arrêter le calibrage.

Mode Sabbat– Option 7

Le mode Sabbat permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat.

Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et de mise en marche fonctionnent; aucun signal sonore ne retentira et les afficheurs n'indiqueront aucun message ou changement de température. Les icônes de source de chaleur s'allument sur l'afficheur du four tout au long du mode Sabbat.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une panne de courant se présente lorsque le mode Sabbat est réglé, le four conservera le mode Sabbat affiché mais ne cuira plus activement. Le témoin lumineux "ON" (mise en marche) ne sera plus allumé. Appuyer sur OFF pour revenir à un mode de fonctionnement normal (pas de mode Sabbat actif, pas de cuisson).

Activation :

IMPORTANT : Avant que le mode Sabbat puisse être programmé régulièrement, le four doit d'abord être réglé pour un fonctionnement au mode Sabbat d'une seule fois.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur OFF (arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche) pour activer la fonction.
   "SABBATH ENABLED" (Sabbat activé) apparaît sur l'afficheur.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage.

Désactivation :

La capacité du four à régler le mode Sabbat peut être désactivée en répétant les étapes indiquées à la section "Activation" qui précède. Lorsqu'il est désactivé, le mode Sabbat ne peut être réglé normalement tant qu'il n'a pas été réactivé.

Pour un réglage normal, non minuté :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche). Le four commence un programme de cuisson.
3. Appuyer sur OPTIONS puis appuyer sur la touche numérique 7.
4. "SABBATH MODE" (mode Sabbat) apparaît sur l'afficheur du four.

Pour un réglage normal, minuté :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée du mode Sabbat, jusqu'à 11 heures 59 minutes.
4. Appuyer sur START (mise en marche). Le four commence un programme de cuisson minuté.

   Les heures de mise en marche et d'arrêt apparaissent sur l'afficheur.
5. Appuyer sur OPTIONS, puis sur la touche numérique 7. “SABBATH MODE” apparaît sur l’afficheur.
6. Lorsque l’heure d’arrêt est atteinte, le four s’éteint automatiquement. La commande du four reste en mode Sabbat actif jusqu’à ce qu’on appuie sur le bouton OFF.

Changement de température

La température du four peut être modifiée lorsque le(s) four(s) est/sont en mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l’affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s’allumeront ou ne s’éteindront pas pendant un certain temps, entre 16 et 24 secondes. Le changement de température du four peut prendre jusqu’à une demi-heure.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent diverses températures. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TOUCHE NUMÉRIQUE	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (120°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique indiquée dans le tableau.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

REMARQUE : Ce four s’ajuste automatiquement pour un fonctionnement à 208 V sans affecter le rendement de cuisson. Les temps de préchauffage peuvent être plus longs.

Papier d’aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d’aluminium ou un revêtement quelconque.

- Sur ces modèles avec évent au fond du four, ne pas bloquer ou recouvrir les évents du fond du four.
- Pour assurer une bonne circulation de l’air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d’aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d’aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu’elle dépasse d’au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d’ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

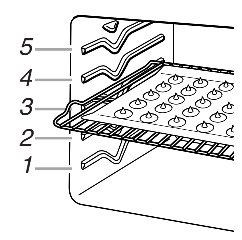
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et des tableaux suivants comme guide.



Cuisson traditionnelle

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	1 et 4 ou 2 et 4 ou 3 pour la cuisson au four sur une seule grille

Cuisson par convection

RÉGLAGE DU FOUR	NOMBRE DE GRILLES UTILISÉES	POSITION(S) DE LA GRILLE
Cuisson au four par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	1 et 4 ou 2 et 4
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5
Rôtissage par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au gril par convection	1	3 ou 4

USTENSILES DE CUISSON

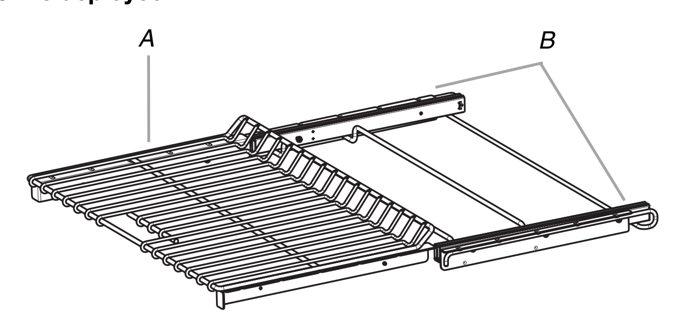
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour une cuisson traditionnelle, laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Pour une cuisson par convection traditionnelle, laisser 1" (2,5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTEN-SILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Positionnement idéal pour des résultats optimaux. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Grille coulissante déployante SatinGlide™

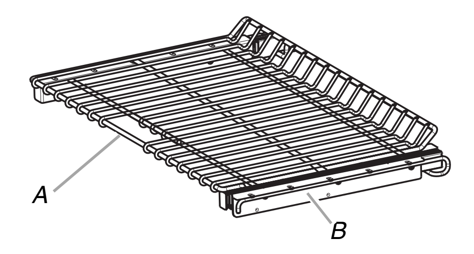
La grille coulissante déployante SatinGlide™ permet un accès facile pour la mise au four et l'extraction d'un plat; on peut la placer à l'une des positions 1 à 4. Ne pas essayer de placer la grille coulissante déployante SatinGlide™ à la position 5; elle ne rentrera pas.

Grille déployée



A. Grille coulissante déployante SatinGlide™
B. Tablette coulissante

Grille rétractée et emboîtée

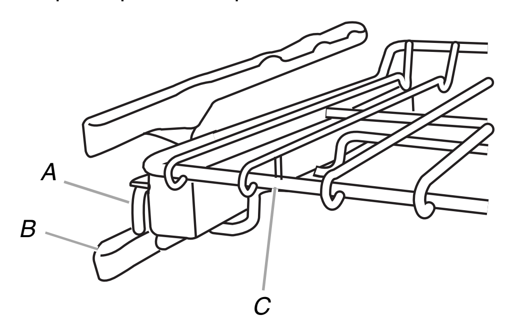


A. Grille coulissante déployante SatinGlide™
B. Tablette coulissante

Dépose de la grille coulissante déployante SatinGlide™ :

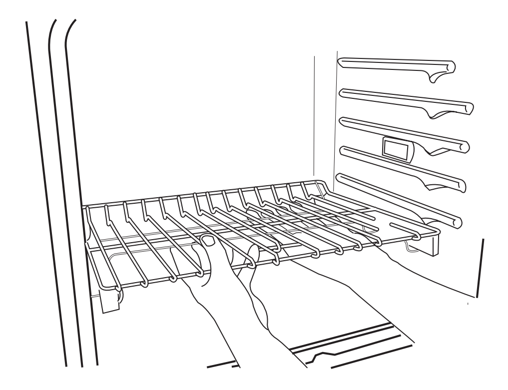
1. Faire glisser la grille complètement à l'intérieur de sorte qu'elle est retractée et emboîtée sur la tablette coulissante.
2. Employer les 2 mains - soulever ensemble le bord avant de la grille et la tablette coulissante. Pousser doucement ces composants vers la paroi arrière du four pour que le bord avant de la tablette coulissante soit en appui sur le guide situé de chaque côté du four.

   Le bord avant de la grille et de la tablette coulissante devrait alors être placé plus haut que le bord arrière.



A. Tablette coulissante
B. Glissière de grille
C. Grille coulissante déployante SatinGlide™

3. Employer les 2 mains - soulever l'arrière de la grille et la tablette coulissante pour placer l'avant et l'arrière au même niveau que le guide.



4. Tirer la grille et la tablette coulissante hors du four.

Remise en place de la grille coulissante

1. Employer les 2 mains - saisir l'avant de la grille rétractée et la tablette coulissante. Placer la grille rétractée et la tablette coulissante sur le guide.
2. Pousser doucement la grille et la tablette coulissante vers l'arrière du four jusqu'au point où le bord arrière de la tablette coulissante s'abaisse.
3. Tirer la grille et la tablette coulissante légèrement vers l'avant jusqu'au point où le bord avant s'abaisse (insertion de la tablette coulissante dans le guide).

Pour éviter d'endommager la tablette coulissante, ne pas placer sur la grille une charge de plus de 25 lb (11,4 kg).

Ne pas laver la grille coulissante déployante SatinGlide™ au lave-vaisselle; un tel lavage éliminerait le lubrifiant et réduirait la qualité du glissement.

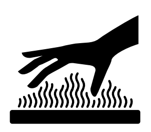
Pour d'autres informations, voir la section “Nettoyage général”.

Thermomètre à viande

Lorsque l'on n'utilise pas la sonde thermométrique fournie, utiliser le thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, la volaille ou du poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne et non l'apparence qui permet de déterminer le degré de cuisson. Il n’y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande.

Sonde thermométrique

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

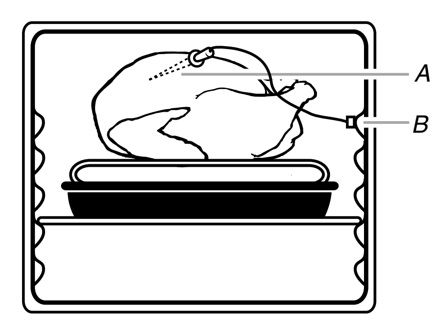
Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

La sonde thermométrique mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce liquides et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne doit pas être utilisée en même temps que la cuisson au gril à pleine puissance et centrale, la cuisson au gril par convection, la déshydratation ou lorsqu'on fait lever du pain.

Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire la nourriture.

Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou poitrine de poulet, loin de la graisse et des os à un angle tel qu'illustré sur le schéma suivant. Placer les aliments dans le four et connecter la sonde thermométrique à la prise. Garder autant que possible la sonde loin d'une source de chaleur. Fermer la porte du four.



A. Connecteur de la sonde thermométrique
B. Sonde thermométrique

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler la température de la sonde. La température de la sonde peut être réglée entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température de four réglée apparaîtra sur l'afficheur du four pendant la cuisson.

   “Lo” apparaîtra comme la température de la sonde jusqu'à ce que la température interne des aliments atteigne 130°F (54°C) ou que la sonde soit débranchée. L'afficheur montrera ensuite l'augmentation de la température par intervalles de 1°F.

   Lorsque la température réglée pour la sonde est atteinte, le four s'arrête automatiquement et “Cooking complete” (cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.

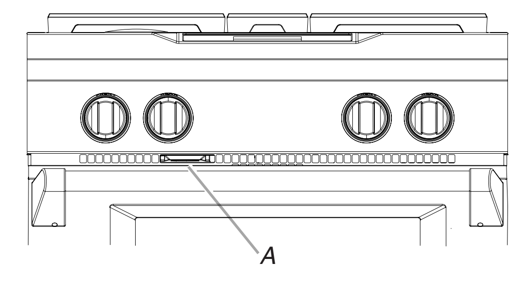
Pour modifier la température de la sonde, le réglage du four :

Appuyer sur OFF (arrêt), puis répéter les étapes précédentes.

Après la cuisson, débrancher la sonde et retirer les aliments du four. Le symbole de la sonde restera allumé jusqu'à ce que la sonde soit débranchée.

Voir la section “Nettoyage général” pour nettoyer la sonde.

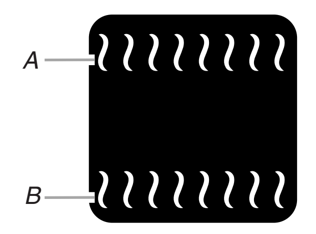
Évent du four



A. Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l’évent du four car il permet à l’air chaud et à l’humidité de s’échapper du four. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l’évent du four des produits en plastique, en papier ou d’autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four



A. Éléments de cuisson au gril
B. Élément de cuisson au four

La fonction BAKE est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou pour faire chauffer des aliments.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, l’élément du gril s’éteint immédiatement et l’élément de cuisson au four s’éteint au bout de 30 secondes à 2 minutes. Ils se rallumeront une fois la porte fermée.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu’indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

Pour la cuisson au four, laisser la cuisinière préchauffer avant de placer des aliments dans le four. Lors du rôtissage, il n’est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d’y placer l’aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer une fois sur BAKE (cuisson au four) pour chauffer à 350°F (177°C), ou appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

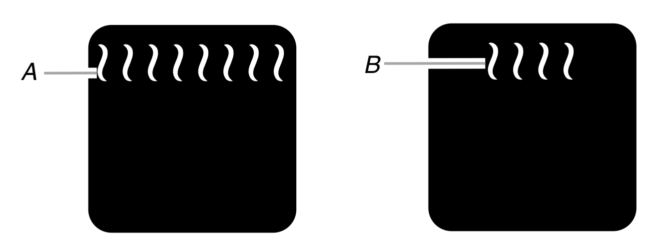
   L’afficheur indique “Preheating” (préchauffage) jusqu’à ce que la température réglée soit atteinte.

   “Lo” apparaît aussi sur l’afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l’afficheur du four indique les augmentations de température du four par tranches de 1 degré.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).
3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Réflecteur True-Broil™ Cuisson au gril à pleine puissance et centrale



A. Cuisson au gril à pleine puissance
B. Cuisson au gril centrale

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments.

Pendant la cuisson au gril à pleine puissance, les deux éléments (extérieur et intérieur) chauffent. Pendant la cuisson au gril central, seul l'élément intérieur chauffe. Le ou les élément(s) s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, le ou les élément(s) du gril s'éteindront au bout d'environ 30 secondes. Lorsque la porte du four est refermée, les éléments sont réactivés environ 30 secondes plus tard.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril.

Pendant la cuisson au gril, le changement de température permet un contrôle plus précis. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Fermer la porte.

Utilisation :

1. Appuyer une fois sur BROIL pour FULL BROIL (cuisson au gril à pleine puissance) ou deux fois pour CENTER BROIL (cuisson au gril centrale).

   Choisir Full Broil (cuisson au gril à pleine puissance) pour faire griller de grandes quantités d'aliments en utilisant le brûleur de cuisson au gril et l'élément de cuisson au gril. Choisir Center Broil (cuisson au gril centrale) pour faire griller de plus petites quantités d'aliments en utilisant seulement le brûleur du gril interne.
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.

Cuisson au gril à température variable

Le changement de température lors de la cuisson au gril à température variable permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

Utilisation :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer une fois sur BROIL pour FULL BROIL (cuisson au gril à pleine puissance) ou deux fois pour CENTER BROIL (cuisson au gril centrale).
3. Appuyer sur les touches numériques pour régler une température entre 300°F et 500°F (149°C et 260°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température peut être changée après cette étape. Appuyer sur les touches numériques pour réinitialiser la température, puis appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimaux, placer les aliments à plus de 3" (7,0 cm) des éléments du gril; la position de la grille au niveau 4 est recommandée pour la plupart des aliments. Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.

Pour la plupart des aliments, on recommande un réglage de température de 500°F (260°C).

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels.

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bœuf	
Steak de 1" à 1¼" (2,5 cm à 3 cm) d'épaisseur saignant à point à point bien cuit	 6-12 10-15 13-18
Porc	
Côtelettes de porc de 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	 11-16
Agneau	
Côtelettes d'agneau de 1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point à point	 6-13 11-16

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Viandes hachées	
Galettes de viande de bœuf hâchée, de porc ou d'agneau* de ¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuites	10-14
Poulet* **	
Morceaux de poulet non désossés** morceaux désossés (de 2" à 2½" [5,0 cm à 6,3 cm] d'épaisseur)(4 oz., [113 g])	25-35 11-17
Poisson* **	
Filets de poisson de ½" à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur**	5-9
Steaks de 1" (2,5 cm) d'épaisseur**	12-17

*Placer jusqu'à 12 galettes, espacées de façon égale, sur la grille de la lèchefrite.

**On recommande un réglage de température de 450° (232°C).

***Faire cuire au gril sur la grille de niveau 3.

Cuisson par convection véritable Even-Heat™

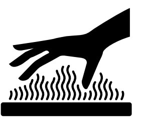
La cuisson par convection véritable Even-Heat™ utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud dans le four en permanence. Ceci répartit la chaleur de façon plus uniforme que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, les faisant croustiller en surface tout en les gardant tendres à l'intérieur et permettant de rendre le pain encore plus croustillant.

Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne par intermittence durant le programme de cuisson.

On peut cuire les produits de boulangerie et mets en sauce en baissant la température de cuisson de 25°F (14°C). Il n'est pas nécessaire de réduire la température lors de la cuisson des viandes et de la volaille. Les durées de cuisson pour les grosses dindes et autre type de volaille peuvent être plus courtes lors de l'utilisation de la fonction de cuisson par convection.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

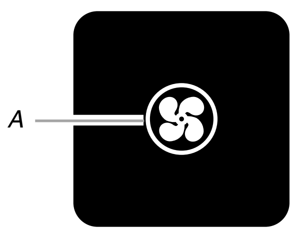
Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde de thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four par convection

L'élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur de convection pour assurer un chauffage efficace et équilibré.



A. Élément de convection (dissimulé) et ventilateur

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage de cuisson au four par convection, les éléments de convection, de cuisson au gril et l'élément CleanBake™ chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection, l'élément CleanBake™ et le ventilateur fonctionneront par intermittence à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allume immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de convection, de cuisson au four et de cuisson au gril (seulement pendant le préchauffage) s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C). Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Lors de l'utilisation de 2 grilles, les placer sur les glissières 1 et 4. Lors de l'utilisation de 3 grilles, les placer sur les glissières 1, 3 et 5.

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La fourchette de température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur indique “Preheating” (préchauffage) jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

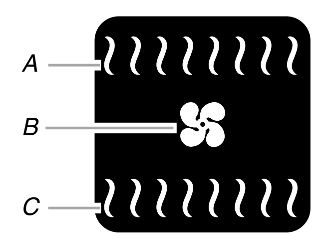
   “Lo” apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température du four par tranches de 1 degré. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection est utilisé pour le rôtissage des viandes et de la volaille. Durant le rôtissage par convection, les éléments CleanBake™ et de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.



A. Chaleur de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection
C. Chaleur de cuisson au four

Si la porte du four est ouverte pendant le rôtissage par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque la porte est ouverte et s'allume immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- Il n'est pas nécessaire de réduire la température du four lors du rôtissage avec convection. Les durées de rôtissage peuvent être plus courtes pour la volaille.
- Pour des résultats optimaux, utiliser la lèchefrite, la grille de lèchefrite et la grille de rôtissage conçues pour la récupération des jus de cuisson et qui aident à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander un ensemble de lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour commander. Demander la pièce numéro W10123240.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Utiliser la grille de rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille. Ce positionnement garde l'aliment au-dessus de la grille et permet la libre circulation de l'air autour de toutes les surfaces.

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (162°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'afficheur indique “Preheating” (préchauffage) jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

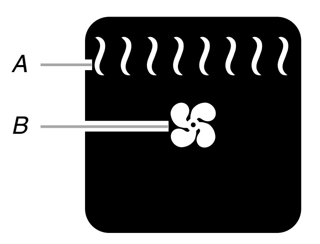
   “Lo” apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température du four par tranches de 1 degré.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril par convection



A. Chaleur de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection

Durant la cuisson au gril par convection, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

La température est préréglée à 450°F (232°C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement lorsque l'on ouvre la porte et se réactive immédiatement lorsque la porte est fermée. Les éléments de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section “Cuisson au gril à pleine puissance et centrale” pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Positionner la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer l'aliment sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).
2. Pour modifier la température préréglée, entrer la température souhaitée à l'aide des touches numériques. La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 300°F et 500°F (149°C et 260°C).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température réglée apparaît sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Conversion EasyConvect™

Les températures et durées de cuisson par convection peuvent différer de celles d'une cuisson standard. Selon la catégorie sélectionnée, la conversion EasyConvect™ réduit automatiquement les températures et/ou durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

Les aliments sont regroupés en 3 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l'aliment qui doit être cuit. Afin d'assurer des résultats de cuisson optimaux, le four vous incitera à vérifier la cuisson des aliments à la fin de la période de cuisson non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	ALIMENTS
VIANDE	**Pommes de terre au four, poulet :** entier et en morceaux **Pain de viande, rôtis :** porc, bœuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.)
PRODUITS DE BOULANGE RIE	**Biscuits, pains :** à cuisson rapide, à levure **Gâteaux et biscuits** **Plats en sauce :** y compris les plats surgelés et les soufflés **Poisson**
AUTRES ALIMENTS	**Plats cuisinés :** frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza **Tartes :** fruits et flan

Utilisation :

Lors de l'utilisation de la conversion de température de cuisson par convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four.

1. Appuyer sur MEATS (viandes), BAKED GOODS (produits de boulangerie) ou OTHER FOODS (autres aliments).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   "CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaissent sur l'afficheur, après la fin du préchauffage.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux de fin de programme sont émis, si activés. Ouvrir la porte et vérifier la cuisson des aliments.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de graisse alimentaire. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée du pain). L'afficheur indiquera 100°F (38°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant au bout de 20 à 25 minutes. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) après avoir terminé la levée.

Avant d'effectuer une seconde levée de pain, mettre la pâte en forme, la placer dans un/des ustensile(s) de cuisson au four et couvrir sans serrer avec une pellicule plastique, enduite d'aérosol de cuisson antiadhésif. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule plastique.

Cuisson minutée/différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet au(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. La cuisson différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée; la cuisson différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que le pain ou les gâteaux car ceux-ci pourraient ne pas cuire correctement.

La cuisson minutée peut être utilisée avec la plupart des programmes, y compris : Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convect Roast (rôtissage par convection), EasyConvect™ Conversion (conversion EasyConvect™), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

La cuisson différée peut être utilisée avec les programmes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection) et Convect Roast (rôtissage par convection).

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection), CONVECT ROAST (rôtissage par convection), BROIL (cuisson au gril), CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection), ou BREAD PROOF (levée du pain).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Sur certains modèles, l'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtront sur l'affichage du four.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

Réglage d'une durée de cuisson différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section “Affichage de l'horloge/minuterie”.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

   “DELAY” (différer) et l'heure d'arrêt apparaissent aussi sur l'affichage du four.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

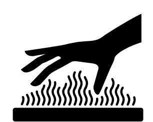
   Sur certains modèles, la température et le compte à rebours en minutes préréglés apparaîtront sur l'affichage.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.

  Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four ; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de brillance du fini, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h 30, mais la durée peut être modifiée. Il existe cinq niveaux de nettoyage. Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 h 30 pour des saletés légères et de 4 h à 4 h 30 pour des saletés moyennes à abondantes. Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

NIVEAU DE NETTOYAGE	DURÉE DE NETTOYAGE TOTALE (inclut 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (rapide)	3 h 30
2	3 h 45
3 (normal)	4 h
4	4 h 15
5 (maxi)	4 h 30

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. S'il reste des saletés après l'essuyage, cela signifie que le programme de nettoyage n'a pas fonctionné suffisamment longtemps pour pouvoir éliminer toutes les saletés du four. Répéter le programme d'autonettoyage si désiré; on peut aussi attendre le prochain programme de nettoyage pour éliminer ces saletés. Pour éviter de casser le verre, ne pas appliquer de chiffon froid humide sur le hublot de la porte interne avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage). Pour régler une durée de nettoyage autre que 4 h, appuyer sur SELF CLEAN jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche. La durée de nettoyage peut être réglée entre 3 h 30 et 4 h 30.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

   “LOCKING DOOR” (verrouillage de la porte) apparaîtra sur l'afficheur en même temps que la durée de nettoyage, l'heure de début et de fin. Lorsque la porte se verrouille, l'autonettoyage commence et “OVEN IS CLEANING” (le four s'autonettoie), puis “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) apparaissent sur l'afficheur.

   La porte ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, “SELF CLEAN COMPLETE” (autonettoyage terminé) apparaît sur l'afficheur du four.
3. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section “Affichage de l'horloge/minuterie”. S'assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur SELF CLEAN. Pour régler une durée de nettoyage autre que 4 h, appuyer sur SELF CLEAN jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche. La durée de nettoyage peut être réglée entre 3 h 30 et 4 h 30.
2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de début est automatiquement calculée et affichée avec la durée de nettoyage et l'heure de fin. “DELAY” (différé) apparaîtra également sur l'afficheur.

   Lorsque le début de l'autonettoyage commence, “LOCKING DOOR” (verrouillage la porte) apparaît sur l'afficheur. Lorsque la porte se verrouille, l'autonettoyage commence et “OVEN IS CLEANING” (le four s'autonettoie), puis “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) apparaissent sur l'afficheur.

   La porte ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et que le four refroidit, “SELF CLEAN COMPLETE” (autonettoyage terminé) apparaît sur l'afficheur du four.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur OFF (arrêt). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Si la température du four est trop élevée après le programme d'autonettoyage, “LOCKED” (verrouillée) apparaîtra sur l'affichage jusqu'à ce que le four ait complètement refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rèches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® - Pièce n° 4396920 (non fournie) ou chiffons pour acier inoxydable KitchenAid® - Pièce n° 8212510 (non fournie) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en nylon non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.

BRÛLEURS DE SURFACE

Modèles à brûleurs scellés

Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons.

REMARQUE : Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire ou du gril, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Les boutons de brûleur de 20 000 BTU/h possèdent des réglages de puissance et les boutons du gril et de la plaque à frire des réglages de température. Tous les autres boutons possèdent uniquement des réglages Hi (élevé), Med (moyen), Lo (bas).

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

TABLEAU DE COMMANDE

Activer la fonction de verrouillage de la commande pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section “Verrouillage de la commande”.

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rèches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers – Pièce n° 31682 (non incluse) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord “Programme d'autonettoyage”.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord “Programme d’autonettoyage”. Sortir les grilles sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.

- Tampon en laine d’acier

MODULE DE LA PLAQUE À FRIRE

Ne pas attendre trop longtemps après le retrait des aliments et le refroidissement de la plaque pour la nettoyer.

Méthode de nettoyage :

- Eau chaude savonneuse et/ou tampon à récurer en nylon
- Après le nettoyage, sécher la surface avec un essuie-tout.

Plateau d’égouttement et zone située sous le plateau

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant le nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse ou nettoyant non abrasif.
- Chiffon humide ou tampon non abrasif.
- Sécher complètement avant de placer le plateau d’égouttement en position.

MODULE DU GRIL

Pour plus de renseignements, voir la section “Gril”.

Ne pas utiliser de nettoyants à four, brosses métalliques, tampons à récurer abrasifs ou autres accessoires de récurage pour nettoyer les grils d'extérieur.

Méthode de nettoyage :

Grille du gril

Ne pas laver la grille du gril au lave-vaisselle.

Ne pas la nettoyer dans un four autonettoyant.

- Nettoyer la grille du gril peu de temps après avoir terminé la cuisson et éteint le brûleur.
- Nettoyer la grille du gril pendant qu'elle est encore chaude à l'aide d'une brosse pour barbecue à poils doux. On peut porter des mitaines de four pendant le nettoyage.
- Pour un nettoyage en profondeur de la grille de gril, la faire tremper dans de l'eau tiède et savonneuse pendant 30 minutes. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

Plateau et plaque ondulés

- Faire tremper dans de l'eau tiède et savonneuse pour désincruster la saleté. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.
- Nettoyant pour four.

Ensemble de brûleur

Ne pas tremper dans l’eau.

- Eau tiède savonneuse ou nettoyant non abrasif.
- Chiffon humide ou tampon non abrasif.

Protecteur avant anti-éclaboussement et plateau d'égouttement

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant le nettoyage.

- Eau tiède savonneuse ou nettoyant non abrasif.
- Chiffon humide ou tampon non abrasif.

Bac du module

- Eau tiède savonneuse.
- Tampon non abrasif ou éponge.
- En cas de saleté importante, faire tremper des essuie-tout dans du nettoyant ménager et les placer sur les saletés pendant au moins une demi-heure. Après le trempage, frotter avec un tampon non abrasif.

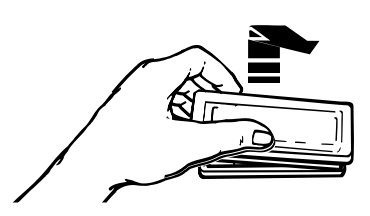
Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 volts, 25 watts maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), les lampes de gauche et de droite s'allument lorsque l'on ouvre une porte. Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d’autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes.

Réinstallation :

Avant de procéder au remplacement de l'ampoule, s’assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Ôter le couvercle en verre de la lampe en saisissant le bord avant et en tirant pour l'écarter du four.



3. Ôter l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l’ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter d’endommager ou de réduire la longévité de l’ampoule neuve, ne pas toucher l’ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans la paroi.
6. Reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer les portes du four.

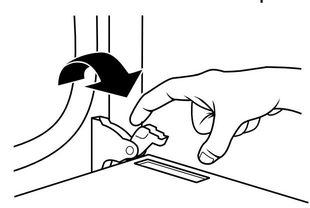
Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Dépose :

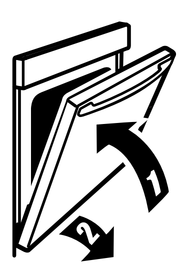
1. Ouvrir la porte du four complètement.

2. Relever le loquet de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin qu'elle peut aller.
4. À l'aide de 2 personnes ou plus, soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. À l'aide de 2 personnes ou plus, insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.

3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Effectuer quelques manœuvres d'ouverture/fermeture de la porte du four pour vérifier le bon fonctionnement. En cas d'impossibilité d'ouverture ou de fermeture parfaite de la porte, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

■ **Un fusible est-il grillé, ou un disjoncteur s'est-il ouvert?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

■ **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?** Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.

■ **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un certain réglage.

■ **Les orifices de brûleurs sont-ils obstrués?** Sur les modèles de brûleurs scellés, voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

■ **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?** Sur les modèles à brûleurs scellés, voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

■ **Sur les modèles à chapeau, les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement installés?** Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

■ **Utilise-t-on du gaz propane?** Il est possible que la cuisinière ait été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement

■ **Le brûleur est-il mouillé?** Le laisser sécher.

Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas

■ **Y-a-t-il une production constante d'étincelles, mais le brûleur ne s'allume pas?** Cesser d'utiliser le brûleur de surface et contacter un technicien de service.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

■ **L'ustensile est-il de dimension appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

■ **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section “Ustensiles de cuisson”.

■ **Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur adéquat?** Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.

■ **La cuisinière est-elle d'aplomb?** La cuisinière doit être d'aplomb pour que la plaque à frire puisse fonctionner correctement. Voir les Instructions d'installation pour des instructions de nivellement.

Le four ne fonctionne pas

■ **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section “Commande électronique du four” .

■ **Une mise en marche différée a-t-elle été programmée?** Voir la section “Cuisson minutée/différée”.

- **Le verrouillage de la commande est-il programmé?**
Voir la section “Verrouillage de la commande”.
- **Le mode Sabbat est-il programmé?**
Voir la section “Mode Sabbat”.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir la section “Commande de la température du four”.

Des messages s'affichent

- **L’affichage indique-t-il une lettre suivie d’un chiffre?**
Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d’autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?**
Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été programmée?**
Voir la section “Cuisson minutée/différée”.
- **Sur les cuisinières de 48" (121,9 cm), l'un des fours est-il en cours d'autonettoyage?**
Lorsqu'un four effectue un autonettoyage, on ne peut pas programmer l'autonettoyage de l'autre four.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La température correcte est-elle réglée?**
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
Voir la section “Calibrage de la température du four - Option 6”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section “Cuisson au four”.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
Voir la section “Ustensiles de cuisson au four”.
- **Les grilles sont-elles installées correctement?**
Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d’air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s’échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section “Dépannage”. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné KitchenAid le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®
Commander la pièce numéro 4396920

Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid®
Commander la pièce numéro 8212510

Nettoyant pour table de cuisson
Commander la pièce numéro 31464B

Protecteur de table de cuisson
Commander la pièce numéro 31463B

Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement
Commander la pièce numéro 31617B

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers
Commander la pièce numéro 31682B

Pierre de cuisson en brique
Commander la pièce numéro 4378577

Plaque à frire
Commander la pièce numéro 4396096RB

Couvercle du gril et de la plaque à frire
Commander la pièce numéro W10160195

Cerclage de wok
Commander la pièce numéro W10216179

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure KitchenAid®
Commander la pièce numéro W10123240

Grille déployante coulissante SatinGlide™
30" (76,2 cm) : Commander la pièce numéro W10208155
36" (91,4 cm) : Commander la pièce numéro W10212435

Boutons en acier inoxydable - brûleur 6 / gril 1 / plaque à frire 1
Commander la pièce numéro W10231704

Boutons en acier inoxydable - brûleur 4 / gril 1 / plaque à frire 1
Commander la pièce numéro W10231703

Boutons en acier inoxydable - brûleur 4
Commander la pièce numéro W10231702

Dosseret réglable de 19 11⁄16" (50,0 cm) à 39" (99,0 cm) pour cuisinières de 30" (76,2 cm)
Commander la pièce numéro 8285148

Dosseret réglable de 19 11⁄16" (50,0 cm) à 39" (99,0 cm) pour cuisinières de 36" (91,4 cm)
Commander la pièce numéro 8284756

Dosseret réglable de 19 11⁄16" (50,0 cm) à 39" (99,0 cm) pour cuisinières de 48" (121,9 cm)
Commander la pièce numéro 8284755

Dosseret de 9" (22,9 cm) pour cuisinières de 30" (76,2 cm)
Commander la pièce numéro W10115773

Dosseret de 9" (22,9 cm) pour cuisinières de 36" (91,4 cm)
Commander la pièce numéro W10115776

Dosseret de 9" (22,9 cm) pour cuisinières de 48" (121,9 cm)
Commander la pièce numéro W10115777

Dosseret de 22" (55,9 cm) avec tablette pour cuisinières et tables de cuisson de 30" (76,2 cm)
Commander la pièce numéro W10225950

Dosseret de 22" (55,9 cm) avec tablette pour cuisinières et tables de cuisson de 36" (91,4 cm)
Commander la pièce numéro W10225949

Dosseret de 22" (55,9 cm) avec tablette pour cuisinières et tables de cuisson de 48" (121,9 cm)
Commander la pièce numéro W10225948

Ensemble de poignée Architect® II KitchenAid® de 30" (76,2 cm)
Commander la pièce numéro W10188342

Ensemble de poignée Architect® II KitchenAid® de 36" (91,4 cm)
Commander la pièce numéro W10188341

Ensemble de poignée Architect® II KitchenAid® de 48" (121,9 cm)
Commander la pièce numéro W10188343

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE À BI-COMBUSTIBLE KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “KitchenAid”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d’achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Éléments électriques
- Brûleurs à gaz
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA CAVITÉ ET LES PORTES DU FOUR À INJECTION DE VAPEUR

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la cavité du four en porcelaine et la porte intérieure si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux ou de fabrication.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par KitchenAid.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien KitchenAid autorisé n’est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 1/08

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____

Adresse ____

Numéro de téléphone ____

Numéro de modèle____

Numéro de série ____

Date d'achat____

W10271687A
5/09

Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.